叶兴阳

双语音标有声读物

注音阅读英语教育之父

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 简易意大利烹饪(simple Italian Cookery) 000001

2. 简易意大利烹饪(simple Italian Cookery) 000002

3. 简易意大利烹饪(simple Italian Cookery) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

简易意大利烹饪(Simple Italian Cookery)
第1/3页

[prə'djuːst] [baɪ]['deɪvɪd]['stɑːrnər] , ['kærən] [-]
Produced by David Starner , Karen Fabrizius
生产 经过 大卫 斯塔纳 , 凯伦 法布里齐乌斯

由大卫·斯塔纳和凯伦·法布里齐乌斯制作

[ænd; ənd][ðə; ði][ˌɒn'laɪn][dɪ'strɪbjuːtɪd; 'dɪstrɪbjuːtɪd] ['pruːfriːdɪŋ] [tiːm] .
and the Online Distributed Proofreading Team .
和 这 在线的 分布式 校对 团队 .

以及在线分布式校对团队。

['sɪmp(ə)l] [ɪ'tæliən] ['kʊkəri]
SIMPLE ITALIAN COOKERY
简单的 意大利语 烹饪

简易意大利烹饪

[æn'təʊniə]['aɪsoʊlə]
Antonia Isola
安东尼娅 伊索拉

安东尼娅·伊索拉

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[suːps]
Soups
汤

汤

[ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [peɪsts]
Macaroni and other Pastes
通心粉 和 其他 糊状物

通心粉和其他酱料

[raɪs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Rice , Etc .
米 , ETC .

大米等

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[fɪʃ]
Fish
鱼

鱼

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[mi:ts]
Meats
肉类

肉类

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

[dɪ'zɜ:ts]
Desserts
甜点

甜点

['ɪndeks]
Index
指数

指数

[su:ps]
SOUPS
汤

汤

[bi:f] [su:p] [stɒk] (['broʊdoʊ][ˌdi: 'aɪ]['kɑ:rneɪ])
BEEF SOUP STOCK (Brodo di Carne)
牛肉 汤 库存 (布罗多 迪 肉)

牛肉汤（Brodo di Carne）

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [raʊnd] [ɒv; əv] [bi:f]
1 pound of round of beef
1 磅 的 圆形的 的 牛肉

1磅牛后腿肉

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)]
2 quarts of water
2 夸脱 的 水

2夸脱水

[ˌtu:'tu:] [smɔ:l] , [nju:] ['kærəts] , [ɔ:(r)][wʌn] / [ˌtu:'tu:][ɒv; əv][æn; ən][əʊld] ['kærət]
2 small , new carrots , or 1 / 2 of an old carrot
2 小的 , 新的 胡萝卜 , 或者 1 / 2 的 一个 老的 胡萝卜

2根小的新鲜胡萝卜，或者半根老胡萝卜

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] [paʊnd] [ɒv; əv] [bi:f] [bəʊnz]
1 / 2 pound of beef bones
1 / 2 磅 的 牛肉 骨头

半磅牛骨

[ˌtu:'tu:] [smɔ:l] [pə'teɪtəʊz]
2 small potatoes
2 小的 土豆

2个小土豆

[wʌn] ['ʌnjən]
1 onion
1 洋葱

1个洋葱

[wʌn][tə'mɑːtəʊ] , [freʃ] [ɔː(r)] [kænd]
1 tomato , fresh or canned
1 番茄 , 新鲜的 或者 罐装

1个番茄，新鲜或罐装均可

['pɑːsli]
Parsley
香菜

香菜

[bɔɪl] [ðə; ði] [biːf] , [bəʊnz] ,
Boil the beef , bones ,
熬 这 牛肉 , 骨头 ,

把牛肉和骨头煮沸，

[ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] — ['ædɪŋ] ['pepə(r)]
and vegetables in two quarts of water over a slow fire — adding pepper
和 蔬菜 在 二 夸脱 的 水 超过 一个 慢的 火 — 添加 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt] .
and salt .
和 盐 .

将蔬菜放入两夸脱水中，用小火慢炖，加入胡椒粉和盐。

[skɪm] [ə'keɪʒnəli] , [ænd; ənd]['ɑːftə(r)] [tuː] ['aʊəz] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ʃeri] ;
Skim occasionally , and after two hours add two tablespoons of sherry ;
撇去 偶尔 , 和 后 二 小时 添加 二 汤匙 的 雪利酒 ;

偶尔撇去浮沫，两小时后加入两汤匙雪利酒；

[ðen] [streɪn] [θruː] [faɪn] [suːp] - ['streɪnə(r)][ɔː(r)] [tʃiːz] - [klɒθ] .
then strain through fine soup - strainer or cheese - cloth .
然后 拉紧 通过 美好的 汤 - 滤网 或者 奶酪 - 布 .

然后用细汤筛或纱布过滤。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði]['beɪsɪs][ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [suːps] , [ɪk'sept] [wen] ['ʌðəwaɪz] ['steɪtɪd] .
This is the basis of all the following soups , except when otherwise stated .
这 是 这 基础 的 全部 这 下列的 汤 , 除了 什么时候 否则 声明 .

除另有说明外，以下所有汤品均以此为基础。

[tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [stɒk] [rɪtʃə] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tɜːki] [leg][tuː; tə] [ə'bʌv] [rɪ'siːt] ;
To make this stock richer , add a turkey leg to above receipt ;
到 制作 这 库存 更富有 , 添加 一个 火鸡 腿 到 多于 收据 ;

为了让这道高汤更浓郁，可以在上述食谱中加入一个火鸡腿；

[bɔɪl] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['aʊəz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt]
boil one and a half hours , then add one - half a pound of finely chopped
熬 一 和 一个 一半 小时 , 然后 添加 一 - 一半 一个 磅 的 精细地 切碎
[biːf] .
beef .
牛肉 .

煮一个半小时，然后加入半磅切碎的牛肉。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] , [ðen] [streɪn] .
Cook for half an hour longer , then strain .
厨师 为了 一半 一个 小时 更长 , 然后 拉紧 .

再煮半小时，然后过滤。

[tuː; tə] [meɪk] [miːt] ['dʒeli] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ˌdʒelə'tiːn][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] [stɒk] [faɪv] ['mɪnɪts]
To make meat jelly , add a little gelatine to the soup stock five minutes
到 制作 肉 果冻 , 添加 一个 小的 明胶 到 这 汤 库存 五 分钟
[bɪ'fɔː(r)] ['streɪnɪŋ] .
before straining .
前 紧张 .

制作肉冻时，在过滤前五分钟向汤汁中加入少量明胶。

[tuː; tə] [ɡɪv] [ə; eɪ] [ɡʊd] [dɑːk] ['kʌlə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [stɒk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] " ['kærəmel] ,
To give a good dark color to the stock , add a few drops of " caramel ,
到 给 一个 好的 黑暗的 颜色 到 这 库存 , 添加 一个 很少 滴 的 " 焦糖 ,

为了使汤汁呈现深褐色，可以加入几滴焦糖色。

" [wɪtʃ] [ɪz] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :
" which is prepared in the following manner :
" 哪个 是 准备 在 这 下列的 方式 :

其制备方法如下：

[pʊt] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ɡrænjʊleɪtɪd] ['ʃʊɡə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] ,
Put three tablespoons of granulated sugar into a saucepan with a little water ,
放 三 汤匙 的 颗粒状 糖 进入 一个 平底锅 和 一个 小的 水 ,

将三汤匙砂糖放入平底锅中，加入少量水，

[ænd; ənd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [dɑːk] [ænd; ənd] ['redɪʃ] ;
and until the sugar has become dark and reddish ;
和 直到 这 糖 有 变得 黑暗的 和 微红 ;

直到糖变成深红色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'ɡen] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [ɪz] ['meltɪd] .
then add a little more water and boil again until the sugar is melted .
然后 添加 一个 小的 更多的 水 和 熬 再次 直到 这 糖 是 融化 .

然后加入少许水，再次煮沸，直到糖融化。

[streɪn] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bɒt(ə)l] [wen] [ðə; ði] ['kærəmel] [wɪl] [kiːp] ['pɜːfɪktli] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [wiːks] .
Strain and pour into a bottle when the caramel will keep perfectly for several weeks .
拉紧 和 倒 进入 一个 瓶子 什么时候 这 焦糖 将要 保持 完美 为了 一些 周 .

过滤后倒入瓶中，焦糖可以完美保存数周。

['tʃɪkɪn] [brɒθ] (['broʊdoʊ] [ˌdiː 'aɪ] [kə'poʊn])
CHICKEN BROTH (Brodo di Capone)
鸡 肉汤 (布罗多 迪 卡彭)

鸡汤（Brodo di Capone）

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [laɪk] [ðə; ði] [miːt] [stɒk] , ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] [ə; eɪ] [faʊl] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [bəʊnz] .
This is made like the meat stock , substituting a fowl in place of the beef and bones .
这 是 制成 喜欢 这 肉 库存 , 替换 一个 鸡 在 地方 的 这 牛肉 和 骨头 .

这道菜的做法与肉汤类似，只是用禽肉代替了牛肉和骨头。

[raɪs] [suːp] ([mɪ'nestrə] [ˌdiː 'aɪ] ['riːzoʊ])
RICE SOUP (Minestra di Riso)
米 汤 (矿泉水 迪 里索)

米汤（Minestra di Riso）

[miːt] [stɒk]
Meat stock
肉 库存

肉汤

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [raɪs]
2 tablespoons of rice
2 汤匙 的 米

2汤匙米饭

['kʌvə(r)][ðə; ði][raɪs] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] ;
Cover the rice with water and boil for ten minutes ;
覆盖 这 米 和 水 和 熬 为了 十 分钟 ;

将米放入锅中，加水煮十分钟；

[ðen] [dreɪn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] (['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] [streɪnd]) ,
then drain and add to the stock (after it has been strained) ,
然后 流走 和 添加 到 这 库存 (后 它 有 到过 紧张) ,

然后沥干水分，加入到高汤中（高汤需先过滤）。

[ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][faɪv][ɔː(r)][ten] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
and boil for five or ten minutes more .
和 熬 为了 五 或者 十 分钟 更多的 .

再煮五到十分钟。

[ˌstrætʃə'telə] [suːp] ([mɪ'nestrə][ˌdiː 'aɪ] [ˌstrætʃə'telə])
STRACCIATELLA SOUP (Minestra di Stracciatella)
斯特拉奇亚泰拉 汤 (矿泉水 迪 斯特拉奇亚泰拉)

STRACCIATELLA 汤 (Minestra di Stracciatella)

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
1 / 2 tablespoon of Parmesan cheese
1 / 2 汤匙 的 帕尔马干酪 奶酪

1/2 汤匙帕玛森奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] [bred] [krʌmz]
1 tablespoon bread crumbs
1 汤匙 面包 面包屑

1汤匙面包屑

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [jəʊk][ænd; ənd] [waɪt] [tə'geðə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [tʃiːz] , ['greɪtɪd] ,
Beat the egg , yolk and white together ; add salt and the cheese , grated ,
打 这 蛋 , 蛋黄 和 白色的 一起 ; 添加 盐 和 这 奶酪 , 磨碎的 ,

将鸡蛋、蛋黄和蛋白一起打散；加入盐和磨碎的奶酪，

[ænd; ənd][ðə; ði] [bred] [krʌmz] ; [mɪks] [wel] [tə'geðə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [stɒk] (
and the bread crumbs ; mix well together and add to the boiling stock (
和 这 面包 面包屑 ; 混合 出色地 一起 和 添加 到 这 沸腾 库存 (
[streɪnd]) .
strained) .
紧张) .

以及面包屑；充分混合后加入沸腾的肉汤（过滤后）。

[stɜː(r)] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [eg] [frɒm; frəm] ['setɪŋ] ,
Stir well with a fork to prevent the egg from setting ,
搅拌 出色地 和 一个 叉 到 防止 这 蛋 从 环境 ,

用叉子充分搅拌，防止鸡蛋凝固。

[ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
and boil for four or five minutes .
和 熬 为了 四 或者 五 分钟 .

煮沸四五分钟。

['vedʒtəb(ə)l] ['tʃaʊdə(r)] ([ˌmɪnə'strəʊni]['ɑːlə] [ˌmɪlə'niːz])
VEGETABLE CHOWDER (Minestrone alla Milanese)
蔬菜 浓汤 (蔬菜汤 阿拉 米兰人)

蔬菜杂烩（米兰通心粉汤）

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] [ˌtuː'tuː]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [liːn] [pɔːk] , [ɔː(r)][ə; eɪ][hæm] [bəʊn] [ˌtuː'tuː] [tə'mɑːtəʊz] ,
1 / 2 quart of stock 2 slices of lean pork , or a ham bone 2 tomatoes ,
1 / 2 夸脱 的 库存 2 切片 的 倾斜 猪肉 , 或者 一个 火腿 骨 2 西红柿 ,

半夸脱高汤，2片瘦猪肉或一块火腿骨，2个西红柿，

[freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [draɪd] [biːnz] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['piːz] ,
fresh or canned 1 cup of rice 2 tablespoons of dried beans 1 tablespoon of peas ,
新鲜的 或者 罐装 1 杯子 的 米 2 汤匙 的 干燥 豆子 1 汤匙 的 豌豆 ,

新鲜或罐装1杯大米，2汤匙干豆，1汤匙豌豆，

[freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [ˌtuː'tuː] ['ʌnjənz]
fresh or canned 2 onions
新鲜的 或者 罐装 2 洋葱

新鲜或罐装洋葱 2 个

[pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɒk] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [pɔːk] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [ɔː(r)] ,
Put into the stock the slices of pork , cut into small pieces ; or ,
放 进入 这 库存 这 切片 的 猪肉 , 切 进入 小的 件 ; 或者 ,

将切成小块的猪肉片放入高汤中；或者，

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [ə; eɪ] [hæm] [bəʊn] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [pɔːk] .
if desired , a ham bone may be substituted for the pork .
如果 想要的 , 一个 火腿 骨 可能 是 替代 为了 这 猪肉 .

如果需要，可以用火腿骨代替猪肉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ['ɔːlsəʊ] , [ðə; ði] ['ʌnjənz] , [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪs] .
Add the tomatoes , cut into small pieces also , the onions , in small pieces , and the rice .
添加 这 西红柿 , 切 进入 小的 件 还 , 这 洋葱 , 在 小的 件 , 和 这 米 .

加入切成小块的西红柿、切成小块的洋葱和米饭。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [kʊkt] .
Boil all together until the rice is cooked .
熬 全部 一起 直到 这 米 是 煮熟 .

将所有食材一起煮至米饭熟透。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [lɒŋgə(r)] .
Then add the beans and the peas and cook a little longer .
然后 添加 这 豆子 和 这 豌豆 和 厨师 一个 小的 更长 .

然后加入豆子和豌豆，再煮一会儿。

[ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['redi] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] .
The soup is ready when it is thick .
这 汤 是 准备好 什么时候 它 是 厚的 .

汤变稠就可以了。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [ðɪs] ['tʃaʊdə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [wɪð] [fɪʃ] [brɒθ] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stɒk] ,
If desired , this chowder can be made with fish broth instead of the stock ,
如果 想要的 , 这 浓汤 能 是 制成 和 鱼 肉汤 反而 的 这 库存 ,

如果需要，这道浓汤可以用鱼汤代替高汤来制作。

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ʃrɪmps] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['teɪkən] [frɒm; frəm] [ðeə(r)] [ʃelz] .
and with the addition of shrimps which have been taken from their shells .
和 和 这 添加 的 虾 哪个 有 到过 已采取 从 他们的 贝壳 .

还加入了去壳的虾仁。

[ðɪs] [dɪʃ] [kæn; kən][bi:; bi] [sɜ:vd] [hɒt][ɔ:(r)][kəʊld] .
This dish can be served hot or cold .
这 盘子 能 是 服务 热的 或者 寒冷的 .

这道菜可以热食也可以冷食。

[fɪʃ] [brɒθ] (['broʊdoʊ][ˌdiː 'aɪ] ['pɛʃiː])
FISH BROTH (Brodo di Pesce)
鱼 肉汤 (布罗多 迪 佩斯)

鱼汤（Brodo di Pesce）

[wʌn]['lɪbərəl] [paʊnd] [ɒv; əv] [freʃ] ['kɒdfɪʃ] , [ɔ:(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] [li:n] [fɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ]
1 liberal pound of fresh codfish , or any other lean fish for boiling
1 自由主义 磅 的 新鲜的 鳕鱼 , 或者 任何 其他 倾斜 鱼 为了 沸腾

1磅新鲜鳕鱼，或其他任何适合煮的瘦鱼

[wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)]
1 quart of water
1 夸脱 的 水

1夸脱水

[wʌn]['ʌnjən]
1 onion
1 洋葱

1个洋葱

['pɑ:sli]
Parsley
香菜

香菜

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [fɪʃ] [ɪz] ['θʌrəli] [kʊkt] ; [streɪn] [ænd; ənd] [sɜ:v] .
Boil until fish is thoroughly cooked ; strain and serve .
熬 直到 鱼 是 彻底 煮熟 ; 拉紧 和 服务 .

将鱼煮至完全熟透；沥干水分即可食用。

['kɒdfɪʃ] [su:p] (['zʊpə] [ˌdiː 'aɪ] -)
CODFISH SOUP (Zuppa di Merluzzo)
鳕鱼 汤 (汤 迪 -)

鳕鱼汤（Zuppa di Merluzzo）

[teɪk] [wʌn] - [hɑ:f] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔ:lt] ['kɒdfɪʃ] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [səʊkt] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntu:] [sk'weəz] ,
Take one - half pound of salt codfish that has been soaked , cut it up into squares ,
拿 一 - 一半 磅 的 盐 鳕鱼 那 有 到过 浸泡过 , 切 它 向上 进入 正方形 ,

取半磅浸泡过的盐渍鳕鱼，切成方块，

[bʌt; bət] [nɒt] [smɔ:l] .
but not small .
但 不是 小的 .

但并不小。

[prɪ'peə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] , [ænd; ənd][wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən]
Prepare in a saucepan four tablespoons of good olive - oil , and one small onion
准备 在 一个 平底锅 四 汤匙 的 好的 橄榄 - 油 , 和 一 小的 洋葱
[kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .
cut into pieces .
切 进入 件 .

在平底锅中准备四汤匙优质橄榄油，以及一个切成块的小洋葱。

[kʊk] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði] [ɔɪl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [wɪ'ðaʊt] [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] ['ʌnjən] [tuː; tə]
Cook the onion in the oil over a slow fire , without allowing the onion to
厨师 这 洋葱 在 这 油 超过 一个 慢的 火 , 没有 允许 这 洋葱 到
[bɪ'kʌm] ['kʌləd] ,
become colored ,
变得 有色 ,

用小火将洋葱放入油中慢炒，不要让洋葱变色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [stemz] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri] ,
then add a small bunch of parsley stems , a small piece of celery ,
然后 添加 一个 小的 束 的 香菜 茎 , 一个 小的 片 的 芹菜 ,

然后加入一小束欧芹梗，一小段芹菜，

[ə; eɪ] [beɪ] - [liːf] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [sprɪg] [ɒv; əv] [taɪm] .
a bay - leaf , and a small sprig of thyme .
一个 湾 - 叶子 , 和 一个 小的 枝 的 百里香 .

一片月桂叶，和一小枝百里香。

[kuːl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [tə'mɑːtəʊz] , [skɪnd] [ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði]
Cool for a few moments , then add two tomatoes , skinned and with the
凉爽的 为了 一个 很少 时刻 , 然后 添加 二 西红柿 , 去皮 和 和 这
[siːdz] [rɪ'muːvd] ,
seeds removed ,
种子 已移除 ,

稍稍冷却片刻，然后加入两个去皮去籽的番茄。

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][draɪ] [waɪt] [waɪn] , [ænd; ənd][wʌn] ['miːdiəm] -
and cut into slices , two tablespoons of dry white wine , and one medium -
和 切 进入 切片 , 二 汤匙 的 干燥 白色的 葡萄酒 , 和 一 中等的 -
[saɪzd] [pə'teɪtəʊ] ,
sized potato ,
尺寸 土豆 ,

将土豆切片，加入两汤匙干白葡萄酒和一个中等大小的土豆，

[piːld] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] , ['lɑːstli] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
peeled and cut into slices , and , lastly , one cup of water .
去皮 和 切 进入 切片 , 和 , 最后 , 一 杯子 的 水 .

去皮切片，最后加入一杯水。

[wen] [ðə; ði][pə'teɪtəʊ][ɪz][hɑːf] [kʊkt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] , [ðen] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [mɔː(r)]
When the potato is half cooked , add the codfish , then one - half tablespoon more
什么时候 这 土豆 是 一半 煮熟 , 添加 这 鳕鱼 , 然后 一 - 一半 汤匙 更多的
[ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] .
of olive - oil .
的 橄榄 - 油 .

土豆煮至半熟时，加入鳕鱼，再加入半汤匙橄榄油。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['pɑːsli] [stemz] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn] [ɪn'sted] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [tʃɒpt] -
Remove the parsley stems , and put in instead one - half tablespoon of chopped -
消除 这 香菜 茎 , 和 放 在 反而 一 - 一半 汤匙 的 切碎 -
[ʌp] ['pɑːsli] ;
up parsley ;
向上 香菜 ;

去掉欧芹的茎，换成半汤匙切碎的欧芹；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gʊd] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ænd; ənd][sʌm; səm][sɔːlt] , [ɪf] ['niːdɪd] .
add a good pinch of pepper , and some salt , if needed .
添加 一个 好的 捏 的 胡椒 , 和 一些 盐 , 如果 需要 .

如果需要，可以加一小撮胡椒粉和一些盐。

[wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [kʊkt] [pɔː(r)][ðə; ði] [suːp] ['əʊvə(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [ɔː(r)] [fraɪd] [bred] ,
When the vegetables are thoroughly cooked pour the soup over pieces of toasted or fried bread ,
什么时候 这 蔬菜 是 彻底 煮熟 倒 这 汤 超过 件 的 烤过的 或者 油煎 面包 ,

蔬菜煮熟后，将汤浇在烤面包片或炸面包片上。

[ænd; ənd] [sɜːv] .
and serve .
和 服务 .

上菜。

['lentl] [suːp] (['broʊdoʊ][ˌdiː 'aɪ] [lɛntɪki])
LENTIL SOUP (Brodo di Lenticchie)
扁豆 汤 (布罗多 迪 扁豆)

扁豆汤（Brodo di Lenticchie）

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [draɪd] ['lentəlz][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] [miːt] [stɒk]
3 tablespoons of dried lentils 1 / 2 tablespoon of butter 2 tablespoons of cream Meat stock
3 汤匙 的 干燥 扁豆 1 / 2 汤匙 的 黄油 2 汤匙 的 奶油 肉 库存

3汤匙干扁豆，1/2汤匙黄油，2汤匙奶油，肉汤

['kʌvə(r)][ðə; ði]['lentəlz] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kwaɪt] [sɒft] .
Cover the lentils with water and boil until they are quite soft .
覆盖 这 扁豆 和 水 和 熬 直到 他们 是 相当 柔软的 .

将扁豆加水没过，煮至完全软烂。

[pɑːs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ] [sɪv] .
Pass them through a colander or a sieve .
经过 他们 通过 一个 滤器 或者 一个 筛 .

用漏勺或筛子过滤。

[melt] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lentəlz][ænd; ənd] [kriːm] , ['mɪksɪŋ] [wel] ,
Melt the butter in a saucepan , add the lentils and cream , mixing well ,
熔化 这 黄油 在 一个 平底锅 , 添加 这 扁豆 和 奶油 , 混合 出色地 ,

在平底锅中融化黄油，加入扁豆和奶油，搅拌均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['leɪdlfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ;
then add a ladleful of the stock , and boil for a few minutes ;
然后 添加 一个 一勺 的 这 库存 , 和 熬 为了 一个 很少 分钟 ;

然后加入一勺高汤，煮几分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [stɒk] , [ə; eɪ] ['leɪdlfʊl] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .
then add the rest of the desired amount of stock , a ladleful at a time .
然后 添加 这 休息 的 这 想要的 数量 的 库存 , 一个 一勺 在 一个 时间 .

然后一勺一勺地加入剩余的所需量的肉汤。

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] (['zʊpə] ['ɑːlə] -)
VEGETABLE SOUP (Zuppa alla Primaverile)
蔬菜 汤 (汤 阿拉 -)

蔬菜汤（Zuppa alla Primaverile）

[teɪk] [sʌm; səm] ['kæbɪdʒ] , ['kærəts] , ['seləri] , ['ʌnjənz] , ['tɜːnɪps] , ['letɪs] , [skwɒʃ] , [pə'teɪtəʊz] ,
Take some cabbage , carrots , celery , onions , turnips , lettuce , squash , potatoes ,
拿 一些 卷心菜 , 胡萝卜 , 芹菜 , 洋葱 , 萝卜 , 莴苣 , 壁球 , 土豆 ,
[biːnz] , [ænd; ənd] ['piːz] .
beans , and peas .
豆子 , 和 豌豆 .

取一些卷心菜、胡萝卜、芹菜、洋葱、芜菁、生菜、南瓜、土豆、豆角和豌豆。

[tʃɒp] [iːtʃ] ['ɪntuː] ['veri] [smɔːl] ['piːsɪz] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [dreɪn] .
Chop each into very small pieces , wash and drain .
劈 每个 进入 非常 小的 件 , 洗 和 流走 .

将每种食材切成小块，洗净沥干。

[teɪk] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ;
Take a saucepan , put in a heaping tablespoon of butter ;
拿 一个 平底锅 , 放 在 一个 堆积 汤匙 的 黄油 ;

取一个平底锅，放入一大勺黄油；

[tʃɒp] [ʌp] [ə'nʌðə(r)] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [fraɪ] [ʌn'tɪl]
chop up another small piece of onion and add to butter and fry until
劈 向上 其他 小的 片 的 洋葱 和 添加 到 黄油 和 炒 直到
['ʌnjən] [ɪz] ['gəʊldən] ;
onion is golden ;
洋葱 是 金的 ;

再切一小块洋葱，加入黄油中煎至金黄色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['sɔːspən] .
then add all the vegetables , salt , and pepper , and cover the saucepan .
然后 添加 全部 这 蔬菜 , 盐 , 和 胡椒 , 和 覆盖 这 平底锅 .

然后加入所有蔬菜、盐和胡椒粉，盖上锅盖。

[wen] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːf] [kʊkt] , [ænd; ənd] [ðeə(r)] [dʒuːs] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [əb'zɔːbd] ,
When the vegetables are half cooked , and their juice has become absorbed ,
什么时候 这 蔬菜 是 一半 煮熟 , 和 他们的 汁 有 变得 吸收 ,

当蔬菜半熟，水分被吸收后，

[dɪ'zɒlv] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [ɪn] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
dissolve one tablespoon of tomato paste in one - third of a cup of hot water ,
溶解 一 汤匙 的 番茄 粘贴 在 一 - 第三 的 一个 杯子 的 热的 水 ,
[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] .
and add .
和 添加 .

将一汤匙番茄酱溶于三分之一杯热水中，然后加入。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [ðeə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ]
Instead of the tomato paste there may be added to the onion , before putting
反而 的 这 番茄 粘贴 那里 可能 是 额外 到 这 洋葱 , 前 推杆
[ɪn] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
in the vegetables ,
在 这 蔬菜 ,

也可以在放入蔬菜之前，先在洋葱中加入番茄酱，而不是番茄酱。

[wʌn] [tə'mɑːtəʊ] , [piːld] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
one tomato , peeled and cut into small pieces .
一 番茄 , 去皮 和 切 进入 小的 件 .

一个番茄，去皮切成小块。

[wen] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [ɪz] [kʊkt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] .
When the tomato is cooked add the vegetables .
什么时候 这 番茄 是 煮熟 添加 这 蔬菜 .

番茄煮熟后，加入蔬菜。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [p'ɜːsənz] .

Then add water , a little at a time , until you have sufficient quantity for two persons .

然后 添加 水 ， 一个 小的 在 一个 时间 ， 直到 你 有 充足的 数量 为了 二 人 .

然后一点一点地加水，直到加到足够两个人吃的量。

[teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] [ɔː(r)]['daɪəməndz] — [təʊst] [ɔː(r)][fraɪ] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] — [pʊt] [ðiːz] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] [pleɪts] ,

Take a slice of bread and cut into small squares or diamonds — toast or fry as desired — put these into the soup plates ,

拿 一个 片 的 面包 和 切 进入 小的 正方形 或者 钻石 — 吐司 或者 炒 作为 想要的 — 放 这些 进入 这 汤 盘子 ,

取一片面包，切成小方块或菱形——根据喜好烤或煎——放入汤盘中。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [suːp] ([wɪ'ðaʊt] ['streɪnɪŋ]) ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

and pour the soup (without straining) over them .

和 倒 这 汤 (没有 紧张) 超过 他们 .

然后将汤（无需过滤）浇在他们身上。

['letɪs] [suːp] (['zʊpə] [ˌdiː 'aɪ] -)

LETTUCE SOUP (Zuppa di Lattuga)

莴苣 汤 (汤 迪 -)

生菜汤（Zuppa di Lattuga）

[wʌn] [smɔːl] ['letɪs] [miːt] [stɒk] [ˌtuː'tuː] [pə'teɪtəʊz]

1 small lettuce Meat stock 2 potatoes

1 小的 莴苣 肉 库存 2 土豆

1 份小生菜、肉汤、2 个土豆

[ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['piːz] ,

The leaves of a head of celery 2 tablespoons of peas ,

这 树叶 的 一个 头 的 芹菜 2 汤匙 的 豌豆 ,

一棵芹菜的叶子，2汤匙豌豆，

[freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

fresh or canned 1 heaping tablespoon of flour

新鲜的 或者 罐装 1 堆积 汤匙 的 面粉

新鲜或罐装面粉 1 满勺

[pʊt][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , [kəʊld] [bɔɪld] , ['ɪntuː][ðə; ði] [stɒk] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['seləri] [liːvz] ,

Put the potatoes , cold boiled , into the stock when it boils , add the celery leaves ,

放 这 土豆 , 寒冷的 煮沸 , 进入 这 库存 什么时候 它 沸腾 , 添加 这 芹菜 树叶 ,

将冷煮过的土豆放入沸腾的肉汤中，加入芹菜叶。

[ðə; ði] ['letɪs] [tʃɒpt] [ʌp] , [ðə; ði] ['piːz] ,

the lettuce chopped up , the peas ,

这 莴苣 切碎 向上 , 这 豌豆 ,

切碎的生菜，豌豆，

[ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)] [mɪkst] [wel] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld] [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .

and the flour mixed well with a little cold stock or water .

和 这 面粉 混合 出色地 和 一个 小的 寒冷的 库存 或者 水 .

将面粉与少量冷高汤或水充分混合。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['lɪt(ə)l] [sk'weəz] [ɒv; əv] [fraɪd]
Boil for one hour and a half , and serve with little squares of fried
熬 为了 一 小时 和 一个 一半 , 和 服务 和 小的 正方形 的 油煎
[bred] .
bread .
面包 .

煮一个半小时，配上炸面包丁即可食用。

['pʌmpkɪn] [suːp] (['zʊpə] [ˌdiː 'aɪ] ['zuːkə])
PUMPKIN SOUP (Zuppa di Zucca)
南瓜 汤 (汤 迪 祖卡)

南瓜汤（Zuppa di Zucca）

[wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv] ['pʌmpkɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [wʌn] -
1 slice of pumpkin 2 tablespoons of butter 1 / 2 cup of water 1 -
1 片 的 南瓜 2 汤匙 的 黄油 1 / 2 杯子 的 水 1 -
[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
1 / 2 cups of milk 1 tablespoon of sugar
1 / 2 杯子 的 牛奶 1 汤匙 的 糖

1 片南瓜，2 汤匙黄油，1/2 杯水，1.5 杯牛奶，1 汤匙糖

[piːl] [ðə; ði] ['pʌmpkɪn] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
Peel the pumpkin and remove the seeds , cut into small pieces ,
果皮 这 南瓜 和 消除 这 种子 , 切 进入 小的 件 ,

将南瓜去皮去籽，切成小块。

[ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
and put into a saucepan with the butter , the sugar , a pinch of salt ,
和 放 进入 一个 平底锅 和 这 黄油 , 这 糖 , 一个 捏 的 盐 ,
[ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] .
and the water .
和 这 水 .

将它们放入平底锅中，加入黄油、糖、一小撮盐和水。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] , [ðen] [dreɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] ,
Boil for two hours , then drain and put back into the saucepan with the milk ,
熬 为了 二 小时 , 然后 流走 和 放 后退 进入 这 平底锅 和 这 牛奶 ,

煮两个小时，然后沥干水分，放回装有牛奶的平底锅中。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] .
which has been boiled .
哪个 有 到过 煮沸 .

已经煮沸了。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [ðen] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sk'weəz] [ɒv; əv] [fraɪd]
Allow it to come to a boil , and then serve it with squares of fried
允许 它 到 来 到 一个 熬 , 和 然后 服务 它 和 正方形 的 油煎
[bred] .
bread .
面包 .

煮沸后，配上炸面包块即可食用。

[pə'teɪtəʊ] [suːp] (['zʊpə] ['ɑːlə] [ˌprɑːvɪn'ʃɑːli])
POTATO SOUP (Zuppa alla Provinciale)
土豆 汤 (汤 阿拉 省)

土豆汤（Zuppa alla Provincee）

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] [pə'teɪtəʊz] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 large potatoes 3 tablespoons of cream or milk 2 tablespoons of butter
2 大的 土豆 3 汤匙 的 奶油 或者 牛奶 2 汤匙 的 黄油
[ˌtuː'tuː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [suːp] [stɒk]
2 yolks of eggs Soup stock
2 蛋黄 的 鸡蛋 汤 库存

2个大土豆，3汤匙奶油或牛奶，2汤匙黄油，2个蛋黄，汤料

[bɔɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] , [ðen] [rʌb] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Boil the potatoes , then rub them through a sieve .
熬 这 土豆 , 然后 擦 他们 通过 一个 筛 .

将土豆煮熟，然后用筛子筛一下。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] .
Put them into a saucepan with the butter , a little salt , and the cream or milk .
放 他们 进入 一个 平底锅 和 这 黄油 , 一个 小的 盐 , 和 这 奶油 或者 牛奶 .

将它们放入平底锅中，加入黄油、少许盐和奶油或牛奶。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] ,
Simmer until it is thick ,
煨 直到 它 是 厚的 ,

小火慢炖至浓稠，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tuː] [egz] [tuː; tə] [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [peɪst] .
then add the yolks of the two eggs to form it into a paste .
然后 添加 这 蛋黄 的 这 二 鸡蛋 到 形式 它 进入 一个 粘贴 .

然后加入两个鸡蛋的蛋黄，将其搅拌成糊状。

[tɜːn] [aʊt] ['ɒntə] [ðə; ði] [bred] - [bɔːd] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɒk] ,
Turn out onto the bread - board , cut into small dice , and throw them into the stock ,
转动 出去 到 这 面包 - 木板 , 切 进入 小的 骰子 , 和 扔 他们 进入 这 库存 ,

将面团翻到砧板上，切成小丁，放入高汤中。

[wɪtʃ] [mʌst; məst] [biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] .
which must be boiling .
哪个 必须 是 沸腾 .

水必须沸腾。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] .
If desired , before serving sprinkle a little Parmesan cheese into the soup .
如果 想要的 , 前 服务 撒 一个 小的 帕尔马干酪 奶酪 进入 这 汤 .

如果喜欢，可以在上菜前在汤里撒上少许帕玛森奶酪。

[ˌmækə'rəʊni] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [peɪsts]
MACARONI AND OTHER PASTES
通心粉 和 其他 糊状物

通心粉和其他酱料

[ˌmækə'rəʊni]
MACARONI
通心粉

通心粉

[wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ([ˌmækə'roʊni] [əl] ['suː.goʊ])
WITH TOMATO SAUCE (Maccheroni al Sugo)
和 番茄 酱 (通心粉 al sugo)

配番茄酱（Maccheroni al Sugo）

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][θriː] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni]
2 quarts of water 3 / 4 pound of macaroni
2 夸脱 的 水 3 / 4 磅 的 通心粉

2夸脱水，3/4磅通心粉

[bɔɪl] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [bɪɡ] ['bʌbəlz] .
Boil the water until it makes big bubbles .
熬 这 水 直到 它 制作 大的 气泡 .

将水煮沸至产生大气泡。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [ðen] [breɪk] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd][pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] .
Add salt , then break the macaroni and put it in .
添加 盐 , 然后 休息 这 通心粉 和 放 它 在 .

加盐，然后把通心粉掰碎放进去。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Cover the saucepan and boil for fifteen minutes .
覆盖 这 平底锅 和 熬 为了 十五 分钟 .

盖上锅盖，煮十五分钟。

[ðə; ði] ['sɔːspən] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [tuː] [smɔːl] , ['ʌðəwaɪz] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni] [wɪl] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] .
The saucepan should not be too small , otherwise the macaroni will stick to the bottom .
这 平底锅 应该 不是 是 也 小的 , 否则 这 通心粉 将要 戳 到 这 底部 .

平底锅不宜太小，否则通心粉会粘在锅底。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] [sɔːs] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Prepare the sauce as follows :
准备 这 酱 作为 跟随 :

按以下步骤准备酱汁：

[teɪk] [ə; eɪ] [ɡʊd] [slaɪs][ɒv; əv][hæm][fæt] , [ænd; ənd] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] ,
Take a good slice of ham fat , and chop very fine with it a piece of onion ,
拿 一个 好的 片 的 火腿 胖的 , 和 劈 非常 美好的 和 它 一个 片 的 洋葱 ,

取一片肥厚的火腿，将其与一块洋葱一起切碎。

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri] , [ænd; ənd][sʌm; səm] ['pɑːsli] .
a piece of celery , and some parsley .
一个 片 的 芹菜 , 和 一些 香菜 .

一根芹菜和一些欧芹。

[ðen] [pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ɡriːs] [ɪz] ['kʌləd] .
Then put this into a frying - pan and cook until the grease is colored .
然后 放 这 进入 一个 煎炸 - 平底锅 和 厨师 直到 这 润滑脂 是 有色 .

然后将其放入煎锅中，煎至油脂变色。

([ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .)
(If desired , add a small lump of butter .)
(如果 想要的 , 添加 一个 小的 块 的 黄油 .)

（如果需要，可以加入一小块黄油。）

[wen] [wel] ['kʌləd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɒt] ['wɔːtə(r)] .
When well colored add two tablespoons of tomato paste dissolved in a little hot water .
什么时候 出色地 有色 添加 二 汤匙 的 番茄 粘贴 溶解 在 一个 小的 热的 水 .

待酱汁上色后，加入两汤匙溶于少量热水的番茄酱。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

Boil all together for fifteen minutes .

熬 全部 一起 为了 十五 分钟 .

将所有材料一起煮十五分钟。

[dreɪn] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] ,

Drain the macaroni , and put it into the frying - pan with the sauce ,

流走 这 通心粉 , 和 放 它 进入 这 煎炸 - 平底锅 和 这 酱 ,

将通心粉沥干水分，放入煎锅中与酱汁一起翻炒。

[mɪks] [wel] [wɪð] [fɔːk] [ænd; ənd] [spuːn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] [wɪl] [biː; bi]

mix well with fork and spoon over the fire , so that the macaroni will be

混合 出色地 和 叉 和 勺子 超过 这 火 , 所以 那 这 通心粉 将要 是

['θʌrəli] ['siːz(ə)nd] ,

thoroughly seasoned ,

彻底 经验丰富的 ,

用叉子和勺子在火上充分搅拌，使通心粉充分入味。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [mɪks] [ə'gen] ,

then add three tablespoons of grated Parmesan cheese , mix again ,

然后 添加 三 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 混合 再次 ,

[ænd; ənd] [sɜːv] .

and serve .

和 服务 .

然后加入三汤匙磨碎的帕玛森奶酪，再次搅拌均匀，即可食用。

[ɪf] [nəʊ] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [ɪz] [ə'veɪləb(ə)l] [meɪk] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [æz; əz] ['fɒləʊz] :

If no tomato paste is available make the tomato sauce as follows :

如果 不 番茄 粘贴 是 可用的 制作 这 番茄 酱 作为 跟随 :

如果没有番茄酱，请按以下步骤制作番茄酱:

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [wʌn] - ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv]

Chop up fine one - quarter of an onion , a piece of celery the length of

劈 向上 美好的 一 - 四分之一 的 一个 洋葱 , 一个 片 的 芹菜 这 长度 的

[ə; eɪ] ['fɪŋgə(r)] ,

a finger ,

一个 手指 ,

将四分之一的洋葱和一根手指长的芹菜切碎，

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['bæzl] - [liːvz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .

two or three basil - leaves , and a small bunch of parsley .

二 或者 三 罗勒 - 树叶 , 和 一个 小的 束 的 香菜 .

两三片罗勒叶，和一小束欧芹。

[slaɪs] ['sev(ə)n] [ɔː(r)] [eɪt] [tə'mɑːtəʊz] ([freʃ] [ɔː(r)] [kænd]) , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,

Slice seven or eight tomatoes (fresh or canned) , add salt and pepper ,

片 七 或者 八 西红柿 (新鲜的 或者 罐装) , 添加 盐 和 胡椒 ,

将七八个西红柿（新鲜或罐装均可）切片，加入盐和胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl] [ɒn] [tə'geðə(r)] [tuː; tə] [kʊk] [ɪn] [fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] .

and put all on together to cook in four tablespoons of good olive - oil .

和 放 全部 在 一起 到 厨师 在 四 汤匙 的 好的 橄榄 - 油 .

将所有食材一起放入锅中，加入四汤匙优质橄榄油烹煮。

[stɜː(r)] [ə'keɪʒnəli] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] , [streɪn] ,

Stir occasionally , and when it becomes as thick as cream , strain ,

搅拌 偶尔 , 和 什么时候 它 变成 作为 厚的 作为 奶油 , 拉紧 ,

偶尔搅拌，当它变得像奶油一样浓稠时，过滤。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] [daɪ'rɛktɪd] .

and add the macaroni as before directed .

和 添加 这 通心粉 作为 前 指导 .

然后按照之前的指示加入通心粉。

[ˌmækə'rəʊni] [wɪð] [miːt] [ænd; ənd] [sɔːs] ([ˌmækə'roʊni] [əl]['suː.goʊ][ˌdiː 'aɪ]['kɑːrneɪ])

MACARONI WITH MEAT AND SAUCE (Maccheroni al sugo di Carne)

通心粉 和 肉 和 酱 (通心粉 al sugo 迪 肉)

肉酱通心粉 (Maccheroni al sugo di Carne)

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] [wɪ'ðaʊt] [fæt] .

Take one - half pound of beef without fat .

拿 一 - 一半 磅 的 牛肉 没有 胖的 .

取半磅去脂牛肉。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði][hæm][fæt][æz; əz][ɪn][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] [rɪ'siːt] , [tʃɒpt] [ʌp] [wɪð] ['ʌnjən] , ['seləri] , [ænd; ənd] ['pɑːsli] .

Prepare the ham fat as in the preceding receipt , chopped up with onion , celery , and parsley .

准备 这 火腿 胖的 作为 在 这 前 收据 , 切碎 向上 和 洋葱 , 芹菜 , 和 香菜 .

按照前面的食谱准备火腿脂肪，与洋葱、芹菜和欧芹一起切碎。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] ['sevrəl] ['piːsɪz] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði][fæt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] .

Cut the meat into several pieces , put it with the fat , etc . , into a frying - pan .

切 这 肉 进入 一些 件 , 放 它 和 这 胖的 , ETC . , 进入 一个 煎炸 - 平底锅 .

将肉切成几块，连同肥肉等一起放入煎锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Add salt and pepper .

添加 盐 和 胡椒 .

加入盐和胡椒粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['kʌləd] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [waɪn] , [waɪt] [ɔː(r)] [red] .

Cook until the meat is colored , then add two tablespoons of wine , white or red .

厨师 直到 这 肉 是 有色 , 然后 添加 二 汤匙 的 葡萄酒 , 白色的 或者 红色的 .

将肉煮至上色，然后加入两汤匙葡萄酒，可以是白葡萄酒或红葡萄酒。

[wen] [ðə; ði] [waɪn] [ɪz] [əb'zɔːbd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .

When the wine is absorbed add two tablespoons of tomato paste dissolved in hot water .

什么时候 这 葡萄酒 是 吸收 添加 二 汤匙 的 番茄 粘贴 溶解 在 热的 水 .

待酒被吸收后，加入两汤匙溶于热水的番茄酱。

([ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [æz; əz][ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] .)

(Or tomato sauce as in preceding .)

(或者 番茄 酱 作为 在 前 .)

（或者像前面提到的番茄酱。）

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] , [wɪð] ['kʌvə(r)][ɒn][ðə; ði] ['sɔːspən] ,

Boil all together for five minutes , with cover on the saucepan ,

熬 全部 一起 为了 五 分钟 , 和 覆盖 在 这 平底锅 ,

将所有材料一起煮沸，盖上锅盖，煮五分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

then add one cup of boiling water ,

然后 添加 一 杯子 的 沸腾 水 ,

然后加入一杯沸水，

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['θʌrəli] [kʊkt] — [ə'baʊt][wʌn] - [hɑːf]
and allow it to simmer until the meat is thoroughly cooked — about one - half
和 允许 它 到 煨 直到 这 肉 是 彻底 煮熟 — 关于 一 - 一半
[æn; ən]['aʊə(r)] .
an hour .
一个 小时 .

让它小火慢炖，直到肉完全煮熟——大约半小时。

[bɔɪl] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni][æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [sɔːs]
Boil and strain the macaroni as before , and pour over it the sauce
熬 和 拉紧 这 通心粉 作为 前 , 和 倒 超过 它 这 酱
[frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] .
from the meat .
从 这 肉 .

将通心粉像之前一样煮熟沥干，然后把肉酱浇在上面。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; ənd][ðə; ði][ˌmækə'rəʊni][ə'raʊnd]
Mix well , and serve with the meat in the middle and the macaroni around
混合 出色地 , 和 服务 和 这 肉 在 这 中间 和 这 通心粉 大约
[ˌaɪ 'tiː] ,
it ,
它 ,

充分搅拌，将肉放在中间，通心粉围在周围即可食用。

[wɪð] [tʃiːz] (['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn]) ['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
with cheese (grated Parmesan) sprinkled over it .
和 奶酪 (磨碎的 帕尔马干酪) 撒上 超过 它 .

上面撒上奶酪碎（帕玛森奶酪）。

[ðɪs] [dɪʃ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð] [viːl] [ɔː(r)] ['mʌtn] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [biːf] .
This dish can be made with veal or mutton instead of the beef .
这 盘子 能 是 制成 和 小牛肉 或者 羊肉 反而 的 这 牛肉 .

这道菜可以用小牛肉或羊肉代替牛肉来做。

[ˌmækə'rəʊni]
MACARONI
通心粉

通心粉

[wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tʃiːz] ([ˌmækə'roʊni] [əl]['bʊrəʊ])
WITH BUTTER AND CHEESE (Maccheroni al Burro)
和 黄油 和 奶酪 (通心粉 al 驴子)

配黄油和奶酪（Maccheroni al Burro）

[bɔɪl] [ænd; ənd] [dreɪn] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni] .
Boil and drain the macaroni .
熬 和 流走 这 通心粉 .

将通心粉煮熟沥干。

[teɪk] [fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['teɪb(ə)l] - ['bʌtə(r)] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['greɪtɪd]
Take four tablespoons of table - butter , three tablespoons of grated
拿 四 汤匙 的 桌子 - 黄油 , 三 汤匙 的 磨碎的
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ,
Parmesan cheese ,
帕尔马干酪 奶酪 ,

取四汤匙食用黄油，三汤匙磨碎的帕玛森奶酪，

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði][ˌmækəˈrəʊni][ɪn][ðə; ði] [ˈsɔːspən] , [mɪks] [wel] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] , [ænd; ənd]
add to the macaroni in the saucepan , mix well over the fire , and
添加 到 这 通心粉 在 这 平底锅 , 混合 出色地 超过 这 火 , 和
[sɜːv] .
serve .
服务 .

将食材加入平底锅中的通心粉中，用火充分搅拌，即可食用。

[siˈsiljən] [ˌmækəˈrəʊni] [wɪð] [ˈegplɑːnt]
SICILIAN MACARONI WITH EGGPLANT
西西里 通心粉 和 茄子

西西里茄子通心粉

[slaɪs] [wʌn] [ˈegplɑːnt] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː][ˈʌndə(r)][ə; eɪ] [ˈweɪtɪd] [pleɪt] [tuː; tə][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ðə; ði]
Slice one eggplant and put it under a weighted plate to extract the
片 一 茄子 和 放 它 在下面 一个 加权 盘子 到 提炼 这
[ˈbɪtə(r)][dʒuːs] .
bitter juices .
苦的 果汁 .

将一个茄子切片，放在重物下压住，挤出苦涩的汁液。

[ðen] [fraɪ][ðə; ði][ˈslaɪsɪz] [ˈdelɪkətli] [ɪn][lɑːd] .
Then fry the slices delicately in lard .
然后 炒 这 切片 轻柔地 在 猪油 .

然后用猪油将切片煎至金黄。

[meɪk] [ə; eɪ][ræˈguː; ˈrægʊː][ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪnz] - [hɑːts] [ænd; ənd] [ˈlɪvər] [æz; əz] [fˈɒləʊz] :
Make a ragout of chickens ' hearts and livers as follows :
制作 一个 炖菜 的 鸡 - 心 和 肝脏 作为 跟随 :

将鸡心和鸡肝做成炖菜，做法如下：

[pʊt] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] , [fraɪ][ðə; ði] [hɑːts] [ænd; ənd] [ˈlɪvər] ,
Put two tablespoons of butter into a saucepan , fry the hearts and livers ,
放 二 汤匙 的 黄油 进入 一个 平底锅 , 炒 这 心 和 肝脏 ,

在平底锅中放入两汤匙黄油，煎炸鸡心和鸡肝。

[ænd; ənd] [wen] [kʊkt] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ] [peɪst] ,
and when cooked add two tablespoons of tomato paste ,
和 什么时候 煮熟 添加 二 汤匙 的 番茄 粘贴 ,

煮熟后加入两汤匙番茄酱。

[θɪnd] [wɪð] [hɒt][ˈwɔːtə(r)] ([ɔː(r)][ə; eɪ] [ˌkɒrəˈspɒndɪŋ] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ] [sɔːs]) .
thinned with hot water (or a corresponding amount of tomato sauce) .
变薄 和 热的 水 (或者 一个 相应的 数量 的 番茄 酱) .

用热水（或等量的番茄酱）稀释。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] .
Cook for fifteen minutes .
厨师 为了 十五 分钟 .

煮十五分钟。

[prɪˈpeə(r)] [θriː] - [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ˌmækəˈrəʊni] , [bɔɪld] [ænd; ənd] [dreɪnd] ,
Prepare three - quarters of a pound of macaroni , boiled and drained ,
准备 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 通心粉 , 煮沸 和 排水 ,

准备四分之三磅通心粉，煮熟沥干。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈsɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] [hɑːts] [ænd; ənd] [ˈlɪvər] ,
then put it into the saucepan with the hearts and livers ,
然后 放 它 进入 这 平底锅 和 这 心 和 肝脏 ,

然后把它和心肝一起放入平底锅里。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈegplɑːnt] [ænd; ənd] [θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈɡreɪtɪd] [ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] [tʃiːz] .
add the eggplant and three tablespoons of grated Parmesan cheese .
添加 这 茄子 和 三 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 .

加入茄子和三汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[mɪks] [wel] [təˈgeðə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Mix well together and serve .
混合 出色地 一起 和 服务 .

充分搅拌后即可食用。

[ˌvɜːmɪˈtʃeli] [wɪð] [ˈɒlɪv] - [ɔɪl] [ænd; ənd] [ˈæntʃəviz]
VERMICELLI WITH OLIVE - OIL AND ANCHOVIES
粉丝 和 橄榄 - 油 和 凤尾鱼

橄榄油凤尾鱼粉丝

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌvɜːmɪˈtʃeli] , [bɔɪl] [ɪn] [ˈsɔːltɪd] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] .
Take one - half pound of vermicelli , boil in salted water and drain .
拿 一 - 一半 磅 的 粉丝 , 熬 在 咸的 水 和 流走 .

取半磅粉丝，用盐水煮熟，沥干水分。

[waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] [pʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [θriː] [ˈæntʃəviz] , [kʌt] [ʌp] [faɪn] , [wɪð] [fɔː(r)] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] - [ɔɪl] .
While boiling put into a saucepan three anchovies , cut up fine , with four tablespoons of olive - oil .
尽管 沸腾 放 进入 一个 平底锅 三 凤尾鱼 , 切 向上美好的 , 和 四 汤匙 的 橄榄 - 油 .

水烧开后，将三条切碎的凤尾鱼和四汤匙橄榄油放入平底锅中。

[fraɪ] [ðə; ði] [ˈæntʃəviz] [ɪn] [ðə; ði] [ɔɪl] , [ðen] [pʊt] [ðə; ði] [ˌvɜːmɪˈtʃeli] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈsɔːspən] ,
Fry the anchovies in the oil , then put the vermicelli into the saucepan ,
炒 这 凤尾鱼 在 这 油 , 然后 放 这 粉丝 进入 这 平底锅 ,

先用油煎凤尾鱼，然后把粉丝放入平底锅中。

[mɪks] [wel] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈməʊmənts] [ɒn] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] , [ðen] [sɜːv] .
mix well for a few moments on the fire , then serve .
混合 出色地 为了 一个 很少 时刻 在 这 火 , 然后 服务 .

在火上翻炒片刻，然后即可食用。

[ˌvɜːmɪˈtʃeli] [wɪð] [ˈɒlɪv] - [ɔɪl] , [ˈɒlɪvz] , [ˈkeɪpəz] , [ænd; ənd] [ˈæntʃəviz]
VERMICELLI WITH OLIVE - OIL , OLIVES , CAPERS , AND ANCHOVIES
粉丝 和 橄榄 - 油 , 橄榄 , 刺山柑 , 和 凤尾鱼

橄榄油、橄榄、刺山柑和凤尾鱼粉丝

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌvɜːmɪˈtʃeli] [ænd; ənd] [ˈkʌvə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [wel] [wɪð] [ˈsɔːltɪd] [ˈwɔːtə(r)] .
Take one - half pound of vermicelli and cover it well with salted water .
拿 一 - 一半 磅 的 粉丝 和 覆盖 它 出色地 和 咸的 水 .

取半磅粉丝，用盐水充分浸泡。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [əˈbaʊt] [ten] [ˈmɪnɪts] .
Cook for about ten minutes .
厨师 为了 关于 十 分钟 .

煮约十分钟。

[waɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈbɔɪlɪŋ] [pʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [fɔː(r)] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] - [ɔɪl] ,
While it is boiling put into a saucepan four tablespoons of olive - oil ,
尽管 它 是 沸腾 放 进入 一个 平底锅 四 汤匙 的 橄榄 - 油 ,

水烧开后，在平底锅中加入四汤匙橄榄油。

[θriː] [ˈæntʃəviz] [kʌt] [ʌp] [faɪn] [wɪð] [sɪks] [ˈɒlɪvz] ([raɪp] [wʌnz] [ˈprefrəb(ə)l]) [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf]

three anchovies cut up fine with six olives (ripe ones preferable) and one - half

三 凤尾鱼 切 向上 美好的 和 六 橄榄 (成熟 一个 优选) 和 一 - 一半

[ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [ˈkeɪpəz] .

tablespoon of capers .

汤匙 的 刺山柑 .

将三条凤尾鱼切碎，加入六颗橄榄（最好是成熟的橄榄）和半汤匙刺山柑。

[wen] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [fraɪd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˌvɜːmɪˈtʃeli] ([wel] [dreɪnd]) , [mɪks] [wel] ,

When these are fried add the vermicelli (well drained) , mix well ,

什么时候 这些 是 油煎 添加 这 粉丝 (出色地 排水) , 混合 出色地 ,

这些食材炒熟后，加入沥干水分的粉丝，拌匀即可。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [ˈsɔːspən] [æt; ət] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] .

and put the saucepan at the back of the stove .

和 放 这 平底锅 在 这 后退 的 这 火炉 .

把平底锅放在炉灶后面。

[tɜːn] [ðə; ði] [ˌvɜːmɪˈtʃeli] [ˈəʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ˈevri] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈθʌrəli] [kʊkt] .

Turn the vermicelli over with a fork every few minutes until it is thoroughly cooked .

转动 这 粉丝 超过 和 一个 叉 每一个 很少 分钟 直到 它 是 彻底 煮熟 .

每隔几分钟用叉子将粉丝翻面，直到完全煮熟。

[ˌvɜːmɪˈtʃeli] [wɪð] [fɪʃ]

VERMICELLI WITH FISH

粉丝 和 鱼

鱼肉粉丝

[bɔɪl] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌvɜːmɪˈtʃeli] [ɪn] [ˈsɔːltɪd] [ˈwɔːtə(r)] , [dreɪn] ,

Boil one - half pound of vermicelli in salted water , drain ,

熬 一 - 一半 磅 的 粉丝 在 咸的 水 , 流走 ,

将半磅粉丝放入盐水中煮沸，沥干水分。

[ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] - [ɔɪl] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [tʃɒpt] - [ʌp] [ˈpɑːsli] .

and mix with two tablespoons of olive - oil and a little chopped - up parsley .

和 混合 和 二 汤匙 的 橄榄 - 油 和 一个 小的 切碎 - 向上 香菜 .

加入两汤匙橄榄油和少许切碎的欧芹拌匀。

[ðen] [set] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [tuː; tə] [get] [kuːl] .

Then set to one side to get cool .

然后 放 到 一 边 到 得到 凉爽的 .

然后放在一边晾凉。

[teɪk] [faɪv] [smelts] , [splɪt] [ðem; ðəm] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [bəʊnz] ,

Take five smelts , split them , take out the bones ,

拿 五 胡瓜鱼 , 分裂 他们 , 拿 出去 这 骨头 ,

取五条胡瓜鱼，剖开，取出骨头，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ˈslaɪtli] [ɪn] [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] - [ɔɪl] .

and fry them slightly in one teaspoon of olive - oil .

和 炒 他们 轻微地 在 一 茶匙 的 橄榄 - 油 .

用一茶匙橄榄油稍微煎一下。

[ˈbʌtə(r)] [ə; eɪ] [pæn] [ænd; ənd] [ˈsprɪŋk(ə)l] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [bred] [krʌmz] .

Butter a pan and sprinkle it with bread crumbs .

黄油 一个 平底锅 和 撒 它 和 面包 面包屑 .

在平底锅上抹上黄油，撒上面包屑。

[ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kəʊld] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] .
Then put into it one - half of the cold vermicelli .
然后 放 进入 它 一 - 一半 的 这 寒冷的 粉丝 .

然后放入一半的冷粉丝。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [sʌm; səm] [θɪk] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ([wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [kʊkt] [ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl]) .
Pour over this some thick tomato sauce (one tablespoon of tomato paste cooked in two tablespoons of olive - oil) .
倒 超过 这 一些 厚的 番茄 酱 (一 汤匙 的 番茄 粘贴 煮熟 在 二 汤匙 的 橄榄 - 油) .

在上面淋上一些浓稠的番茄酱（一汤匙番茄酱用两汤匙橄榄油煮熟）。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [smelts] [kʌt] [ɪn] [tuː] , [sʌm; səm] ['æntʃəvi] , [ə; eɪ] [fjuː] ['keɪpəz] ,
Then put in the smelts cut in two , some anchovy , a few capers ,
然后 放 在 这 胡瓜鱼 切 在 二 , 一些 凤尾鱼 , 一个 很少 刺山柑 ,

然后放入切成两半的胡瓜鱼、一些凤尾鱼和几颗刺山柑，

[ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [raɪp] ['ɒlɪvz] [tʃɒpt] [ʌp] [wɪð] [wʌn] ['mʌʃrʊm] .
and three or four ripe olives chopped up with one mushroom .
和 三 或者 四 成熟 橄榄 切碎 向上 和 一 蘑菇 .

以及三四颗切碎的成熟橄榄和一个蘑菇。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [ðen] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] ,
Then add the rest of the tomato sauce , then the other half of the vermicelli ,
然后 添加 这 休息 的 这 番茄 酱 , 然后 这 其他 一半 的 这 粉丝 ,

然后加入剩下的番茄酱，再加入另一半粉丝。

[ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] .
and on top a layer of bread crumbs .
和 在 顶部 一个 层 的 面包 面包屑 .

最上面铺一层面包屑。

['siːz(ə)n] [ɔːl] [wel] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Season all well with salt and pepper .
季节 全部 出色地 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒粉充分调味。

[pʊt] [ðə; ði] [pæn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [kʊk] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] ,
Put the pan into a moderate oven , and cook about an hour and a quarter ,
放 这 平底锅 进入 一个 缓和 烤箱 , 和 厨师 关于 一个 小时 和 一个 四分之一 ,

将平底锅放入中等温度的烤箱中，烘烤约一个小时十五分钟。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [wen] ['nesəsəri] , [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [draɪ] [ʌp] [tuː] [mʌtʃ] .
adding a little olive - oil when necessary , so that it will not dry up too much .
添加 一个 小的 橄榄 - 油 什么时候 必要的 , 所以 那 它 将要 不是 干燥 向上 也 很多 .

必要时可添加少量橄榄油，以免水分过多。

['eni] [fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] [smelts] , ['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [θɪn] [strɪps] .
Any fish may be used instead of the smelts , cutting it into thin strips .
任何 鱼 可能 是 用过的 反而 的 这 胡瓜鱼 , 切割 它 进入 薄的 条状物 .

可以用任何鱼类代替胡瓜鱼，切成细条即可。

[spə'geti] [wɪð] ['tʌni] - [fɪʃ]
SPAGHETTI WITH TUNNY - FISH
意大利细面条 和 金枪鱼 - 鱼

金枪鱼意大利面

[waɪl] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [spə'geti] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
While one - half pound of spaghetti is boiling in salted water prepare the following :
尽管 一 - 一半 磅 的 意大利细面条 是 沸腾 在 咸的 水 准备 这 下列的 :

在将半磅意大利面放入盐水中煮沸的同时，准备以下食材：

[teɪk] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['tʌni] - [fɪʃ] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Take two ounces of tunny - fish and cut them into small pieces .
拿 二 盎司 的 金枪鱼 - 鱼 和 切 他们 进入 小的 件 .

取两盎司金枪鱼，切成小块。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðeə(r)] [əʊn] [ɔɪl] .
Put them into a saucepan and fry them in their own oil .
放 他们 进入 一个 平底锅 和 炒 他们 在 他们的 自己的 油 .

把它们放入平底锅中，用它们自身的油煎炸。

[ðɪs] [ɔɪl] [ɪz] ['dʒen(ə)rəli] [sə'fɪʃ(ə)nt] , [bʌt; bət] [ʃʊd; ʃəd] [ˌaɪ 'tiː] [nɒt] [biː; bi] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðə(r)] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] .
This oil is generally sufficient , but should it not be , add another tablespoon of olive - oil .
这 油 是 一般来说 充足的 , 但 应该 它 不是 是 , 添加 其他 汤匙 的 橄榄 - 油 .

这些油通常就足够了，但如果不够，可以再加一汤匙橄榄油。

[wen] [ðə; ði] ['tʌni] [hæv; həv] [biːn] [fraɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [fɔː(r)] [tə'mɑːtəʊz] ,
When the tunny have been fried add a teaspoonful of chopped parsley and four tomatoes ,
什么时候 这 金枪鱼 有 到过 油煎 添加 一个 一茶匙 的 切碎 香菜 和 四 西红柿 ,

金枪鱼煎好后，加入一茶匙切碎的欧芹和四个西红柿。

[piːld] [ænd; ənd] [ðə; ði] [siːdz] [rɪ'muːvd] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
peeled and the seeds removed , and a pinch of pepper .
去皮 和 这 种子 已移除 , 和 一个 捏 的 胡椒 .

去皮去籽，再加一小撮胡椒粉。

[let] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [kʊk] ['θʌrəli] .
Let the tomatoes cook thoroughly .
让 这 西红柿 厨师 彻底 .

将番茄彻底煮熟。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [pʊt] [ðə; ði] [spə'geti] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [muːv] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ænd; ənd] [spuːn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['tʌni] .
When they are cooked put the spaghetti into the saucepan and move them about with a fork and spoon until they are thoroughly mixed with the sauce and the tunny .
什么时候 他们 是 煮熟 放 这 意大利细面条 进入 这 平底锅 和 移动 他们 关于 和 一个 叉 和 勺子 直到 他们 是 彻底 混合 和 这 酱 和 这 金枪鱼 .

煮熟后，将意大利面放入平底锅中，用叉子和勺子搅拌，直到与酱汁和金枪鱼充分混合。

[ðen] [sɜːv] .
Then serve .
然后 服务 .

然后即可上菜。

[tæm'bɑːl] [ɒv; əv] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] ([nɪə'pɒlɪtən] [rɪ'siːt])
TIMBALE OF VERMICELLI WITH TOMATOES (Neapolitan Receipt)
定音鼓 的 粉丝 和 西红柿 (那不勒斯 收据)

番茄细面（那不勒斯食谱）

[teɪk] [ten] ['miːdiəm] - [saɪzd] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [tuː] ['krɒswaɪz] .
Take ten medium - sized fresh tomatoes and cut them in two crosswise .
拿 十 中等的 - 尺寸 新鲜的 西红柿 和 切 他们 在 二 横向 .

取十个中等大小的新鲜西红柿，将它们横向切成两半。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðiːz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [saɪd] ['tʌtʃɪŋ] [ðə; ði]
Put a layer of these into a baking - dish with the liquid side touching the
放 一个 层 的 这些 进入 一个 烘烤 - 盘子 和 这 液体 边 接触 这
['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] .
bottom of the dish .
底部 的 这 盘子 .

将这些食材铺在烤盘中，液体面朝下。

[naʊ] [pʊt] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [saɪd] [ʌp] , ['sprɪŋk(ə)l] [ɒn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Now put another layer with the liquid side up , sprinkle on salt and pepper .
现在 放 其他 层 和 这 液体 边 向上 , 撒 在 盐 和 胡椒 .

现在再铺上一层，液体面朝上，撒上盐和胡椒粉。

[breɪk] [ðə; ði] [rɔː] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)]
Break the raw vermicelli the length of the baking - dish and put a layer
休息 这 生的 粉丝 这 长度 的 这 烘烤 - 盘子 和 放 一个 层
[ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] .
of it on top of the tomatoes .
的 它 在 顶部 的 这 西红柿 .

将生粉丝掰成与烤盘长度相同的长度，铺在番茄上面一层。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , [wɪð] [ðə; ði] [skɪn] [saɪd] ['tʌtʃɪŋ] [ðə; ði]
Now add another layer of the tomatoes , with the skin side touching the
现在 添加 其他 层 的 这 西红柿 , 和 这 皮肤 边 接触 这
[ˌvɜːmɪ'tʃeli] ,
vermicelli ,
粉丝 ,

现在再铺上一层番茄，番茄皮朝下贴着粉丝。

[ə; eɪ] ['sekənd] ['leɪə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [saɪd] [ʌp] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
a second layer with the liquid side up , salt and pepper ,
一个 第二 层 和 这 液体 边 向上 , 盐 和 胡椒 ,

第二层液体面朝上，撒上盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɔː] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] , [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] ,
and another layer of the raw vermicelli , and so on ,
和 其他 层 的 这 生的 粉丝 , 和 所以 在 ,

再铺上一层生粉丝，以此类推。

[ðə; ði] [tɒp] ['leɪə(r)] ['biːɪŋ] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ðeə(r)] ['lɪkwɪd] [saɪd] ['tʌtʃɪŋ] [ðə; ði] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] .
the top layer being of tomatoes with their liquid side touching the vermicelli .
这 顶部 层 存在 的 西红柿 和 他们的 液体 边 接触 这 粉丝 .

最上面一层是番茄，番茄汁的一面接触到粉丝。

[hiːt] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] [lɑːd] ([ɔː(r)] ['bʌtə(r)]) ,
Heat three or four tablespoons of good lard (or butter) ,
热 三 或者 四 汤匙 的 好的 猪油 (或者 黄油) ,

加热三到四汤匙优质猪油（或黄油），

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [lɑːd] [bɔɪlz] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] ;
and when the lard boils pour it over the tomatoes and vermicelli ;
和 什么时候 这 猪油 沸腾 倒 它 超过 这 西红柿 和 粉丝 ;

等猪油煮沸后，将其浇在西红柿和粉丝上；

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] [dɪʃ] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] [ɪz] ['θʌrəli] [dʌn] .
then put the dish into the oven and cook until the vermicelli is thoroughly done .
然后 放 这 盘子 进入 这 烤箱 和 厨师 直到 这 粉丝 是 彻底 完毕 .

然后将这道菜放入烤箱，烤至粉丝完全熟透。

['ɑːftə(r)] ['kuːlɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ]['plætə(r)] .
After cooling a little while , turn it out into a platter .
后 冷却 一个 小的 尽管 , 转动 它 出去 进入 一个 拼盘 .

稍微冷却后，将其倒扣在盘子上。

[ˌmækə'rəʊni] " ['ɑːlə] [sæn; sɑːn] -
MACARONI " ALLA SAN GIOVANNELLO
通心粉 " 阿拉 SAN -

阿拉圣乔瓦内洛通心粉

" [waɪl] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni][ɑː(r); ə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)]
" While three - quarters of a pound of macaroni are boiling in salted water
" 尽管 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 通心粉 是 沸腾 在 咸的 水
[prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
prepare the following :
准备 这 下列的 :

“在将四分之三磅通心粉放入盐水中煮沸的同时，准备以下食材：

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][hæm][fæt] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɑːsli] .
Chop up fine two ounces of ham fat with a little parsley .
劈 向上美好的 二 盎司 的 火腿 胖的 和 一个 小的 香菜 .

将两盎司火腿肥肉和少许欧芹切碎。

[piːl] [sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] [tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['əʊpən] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] , [ænd; ənd] ['eni]
Peel six medium - sized tomatoes , cut them open , remove the seeds , and any
果皮 六 中等的 - 尺寸 西红柿 , 切 他们 打开 , 消除 这 种子 , 和 任何
[hɑːd] [ɔː(r)] [ˌʌn'raɪp] [pɑːts] ,
hard or unripe parts ,
难的 或者 生 部分 ,

将六个中等大小的西红柿去皮，切开，去除籽和任何坚硬或未成熟的部分，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [wʌn] [saɪd] .
and put them on one side .
和 放 他们 在 一 边 .

把它们放在一边。

[teɪk] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] [skænt] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]
Take a frying - pan and put into it one scant tablespoon of butter and
拿 一个 煎炸 - 平底锅 和 放 进入 它 一 稀少 汤匙 的 黄油 和
[ðə; ði] [tʃɒpt] [hæm][fæt] .
the chopped ham fat .
这 切碎 火腿 胖的 .

取一个煎锅，放入一小勺黄油和切碎的火腿油。

[wen] [ðə; ði] [griːs] [ɪz] ['kʌləd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
When the grease is colored put in the sliced tomatoes with salt and pepper .
什么时候 这 润滑脂 是 有色 放 在 这 切片 西红柿 和 盐 和 胡椒 .

待油脂变色后，放入切好的西红柿，并加入盐和胡椒粉。

[wen] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ænd; ənd] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['spʌtə(r)] [pʊt] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] ['ɪntuː]
When the tomatoes are cooked and begin to sputter put the macaroni into
什么时候 这 西红柿 是 煮熟 和 开始 到 发出嘶嘶声 放 这 通心粉 进入
[ðə; ði] [pæn] [wɪð] [ðem; ðəm] ,
the pan with them ,
这 平底锅 和 他们 ,

当番茄煮熟并开始发出噼啪声时，将通心粉放入锅中与番茄一起翻炒。

[mɪks] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
mix well , add grated Parmesan cheese , and serve .
混合 出色地 , 添加 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 和 服务 .

充分搅拌，加入磨碎的帕玛森奶酪，即可食用。

['rɪbən] [ˌmækə'rəʊni] (['pæstə]['fæt.ə][ɪn]['kɑːsə] .
RIBBON MACARONI (Pasta fatta in Casa .
丝带 通心粉 (面食 法塔 在 卡萨 .

RIBBON MACARONI（卡萨意大利面。

[ˌfetʊ'tʃiːnɪ])
Fettuccini)
意大利宽面)

宽面）

[ˌtuː'tuː][wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 1 / 2 cups of flour
2 1 / 2 杯子 的 面粉

2又1/2杯面粉

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)]
3 tablespoons of cold water
3 汤匙 的 寒冷的 水

3汤匙冷水

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoon of salt
1 / 2 茶匙 的 盐

1/2茶匙盐

[pʊt][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɒn][ə; eɪ] [bred] - [bɔːd] .
Put the flour on a bread - board .
放 这 面粉 在 一个 面包 - 木板 .

将面粉放在案板上。

[meɪk] [ə; eɪ][həʊl][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [breɪk] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
Make a hole in the middle of it , and break the eggs into it .
制作 一个 洞 在 这 中间 的 它 , 和 休息 这 鸡蛋 进入 它 .

在中间挖个洞，把鸡蛋打进去。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][sɔːlt] ,
Add the water and the salt ,
添加 这 水 和 这 盐 ,

加入水和盐，

[ænd; ənd][mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz][ɔːl] [əb'zɔːbd] [ænd; ənd][juː; jʊ]
and mix all together with a fork until the flour is all absorbed and you
和 混合 全部 一起 和 一个 叉 直到 这 面粉 是 全部 吸收 和 你
[hæv; həv][ə; eɪ] [peɪst] [wɪtʃ] [juː; jʊ][kæn; kən][rəʊl][aʊt] .
have a paste which you can roll out .
有 一个 粘贴 哪个 你 能 卷 出去 .

用叉子将所有材料混合在一起，直到面粉完全被吸收，形成可以擀开的面糊。

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn][ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ 'tiː][aʊt] ['veri] [θɪn] , [ə'baʊt][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv][ə; eɪ]
Then take a rolling - pin and roll it out very thin , about the thickness of a
然后 拿 一个 滚动 - 别针 和 卷 它 出去 非常 薄的 , 关于 这 厚度 的 一个
[ten] - [sent] [piːs] .
ten - cent piece .
十 - 中心 片 .

然后拿擀面杖把它擀得很薄，大约像一枚十美分硬币那么厚。

[liːv] [ˌaɪ 'tiː] [spred] [aʊt] [laɪk] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [draɪd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] .
Leave it spread out like this until it has dried a little .
离开 它 传播 出去 喜欢 这 直到 它 有 干燥 一个 小的 .

就这么摊开，等它稍微干一点。

[ðen] ['dʌb(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [taɪmz] , ['ɔːlweɪz] ['leŋθwaɪz] ,
Then double it over a number of times , always lengthwise ,
然后 双倍的 它 超过 一个 数字 的 时代 , 总是 纵向 ,

然后将其沿长度方向对折若干次，

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'krɒs] [ɪn] [strɪps] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [waɪd] .
and cut it across in strips about one - half inch wide .
和 切 它 穿过 在 条状物 关于 一 - 一半 英寸 宽的 .

将其横向切成约半英寸宽的条状。

[bɔɪl] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['rɪbənz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] ,
Boil two quarts of salted water , and put the ribbons into it , and cook for ten minutes ,
熬 二 夸脱 的 咸的 水 , 和 放 这 丝带 进入 它 , 和 厨师 为了 十 分钟 ,

将两夸脱加盐的水煮沸，放入丝带，煮十分钟。

[ðen] [dreɪn] .
then drain .
然后 流走 .

然后沥干。

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [sɔːs] [æz; əz] [ɪn] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)] [ˌmækə'rəʊni] [wɪð] [miːt] [ænd; ənd] [sɔːs] ,
Serve with the meat and sauce as in receipt for Macaroni with Meat and Sauce ,
服务 和 这 肉 和 酱 作为 在 收据 为了 通心粉 和 肉 和 酱 ,

按照"肉酱通心粉"食谱中的步骤，将肉和酱汁一起盛盘。

[ɔː(r)] [wɪð] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['əʊnli] , [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
or with the tomato sauce and cheese only , as desired .
或者 和 这 番茄 酱 和 奶酪 仅有的 , 作为 想要的 .

或者只加番茄酱和奶酪，根据个人喜好。

[ˌrævi'əʊli] [wɪð] [miːt]
RAVIOLI WITH MEAT
馄饨 和 肉

肉馅馄饨

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [peɪst] [æz; əz] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] [rɪ'siːt] .
Prepare the paste as in the preceding receipt .
准备 这 粘贴 作为 在 这 前 收据 .

按照前一份食谱的步骤准备糊状物。

[teɪk] [wɒt'evə(r)] [miːt] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] — ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] , [ɔː(r)] [viːl] — [ðɪs] [mʌst; məst] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [kʊkt] .
Take whatever meat is desired — chicken , turkey , or veal — this must always be cooked .
拿 任何 肉 是 想要的 — 鸡 , 火鸡 , 或者 小牛肉 — 这 必须 总是 是 煮熟 .

选用任何你喜欢的肉类——鸡肉、火鸡肉或小牛肉——但一定要煮熟。

([left] - ['əʊvə(r)] [miːt] [meɪ] [biː; bi] ['juːtəlaɪzd] [ðɪs] [wei] .)
(Left - over meat may be utilized this way .)
(左边 - 超过 肉 可能 是 利用 这 方式 .)

（剩余的肉也可以这样利用。）

[tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] ['veri] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
Chop the meat very fine , add one tablespoon of grated Parmesan cheese
劈 这 肉 非常 美好的 , 添加 一 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪
, [wʌn] [eg] ,
, one egg ,
, 一 蛋 ,

将肉切成细末，加入一汤匙磨碎的帕玛森奶酪、一个鸡蛋，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['lemən] - [piːl] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
a dash of nutmeg , a dash of grated lemon - peel , one tablespoon of butter ,
一个 短跑 的 肉豆蔻 , 一个 短跑 的 磨碎的 柠檬 - 果皮 , 一 汤匙 的 黄油 ,
[kəʊld] .
cold .
寒冷的 .

少许肉豆蔻粉，少许柠檬皮屑，一汤匙冷黄油。

[mɪks] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] .
Mix these ingredients in a bowl .
混合 这些 原料 在 一个 碗 .

将这些食材混合在一个碗里。

[teɪk] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [ɪk'stendɪd] [peɪst] ,
Take a teaspoon of the mixture and put it into the extended paste ,
拿 一个 茶匙 的 这 混合物 和 放 它 进入 这 扩展 粘贴 ,

取一茶匙混合物放入稀释好的糊状物中，

[ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [edʒ] .
about two inches from the edge .
关于 二 英寸 从 这 边缘 .

距离边缘约两英寸。

[teɪk] [ə'nʌðə(r)] ['spuːnfʊl] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði][fɜːst]
Take another spoonful and put it about two inches away from the first
拿 其他 一勺 和 放 它 关于 二 英寸 离开 从 这 第一的
['spuːnfʊl] .
spoonful .
一勺 .

再舀一勺，放在距离第一勺大约两英寸的地方。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə][duː; də] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv] ['tiːspuːn,ful] [ə'krɒs] [ðə; ði] [peɪst]
Continue to do this until you have a row of teaspoonfuls across the paste
继续 到 做 这 直到 你 有 一个 排 的 茶匙 穿过 这 粘贴
.
.
.

继续这样做，直到在糊状物上摆出一排茶匙的量。

[ðen] [fəʊld]['əʊvə(r)][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [peɪst] [səʊ][æz; əz][tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði] ['spuːnful] [ɒv; əv]
Then fold over the edge of the paste so as to cover the spoonfuls of
然后 折叠 超过 这 边缘 的 这 粘贴 所以 作为 到 覆盖 这 一勺 的
['mɪkstʃə(r)] ,
mixture ,
混合物 ,

然后将面糊边缘折叠起来，盖住勺子里的混合物。

[ænd; ənd] [kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði] [peɪst] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðem; ðəm] .
and cut across the paste at the bottom of them .
和 切 穿过 这 粘贴 在 这 底部 的 他们 .

然后切开它们底部的糊状物。

[ðen] [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [iːtʃ] [skweə(r)] ;
Then cut into squares with the meat in the middle of each square ;
然后 切 进入 正方形 和 这 肉 在 这 中间 的 每个 正方形 ;

然后切成方块，肉放在每个方块的中间；

[pres] [daʊn] [ðə; ði] [peɪst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ðə; ði] ['edʒɪz] [səʊ] [ðə; ði] [miːt] ['kænɒt] [fɔːl] [aʊt] .
press down the paste a little at the edges so the meat cannot fall out .
按 向下 这 粘贴 一个 小的 在 这 边缘 所以 这 肉 不能 落下 出去 .

轻轻按压边缘的馅料，以免肉馅掉出来。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [duː; də] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [ðə; ði] [peɪst] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ʌp] .
Continue to do this until all the meat and the paste are used up .
继续 到 做 这 直到 全部 这 肉 和 这 粘贴 是 用过的 向上 .

继续这样做，直到所有的肉和酱料都用完为止。

[pʊt] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [sk'weəz] [ɒv; əv] [peɪst] [ænd; ənd] [miːt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,
Put the little squares of paste and meat into the boiling salted water a few at a time ,
放 这 小的 正方形 的 粘贴 和 肉 进入 这 沸腾 咸的 水 一个 很少 在 一个 时间 ,

将小块的肉馅和面糊分批放入沸腾的盐水中，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
and boil for ten minutes .
和 熬 为了 十 分钟 .

煮沸十分钟。

[sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
Serve with tomato sauce , or butter and grated Parmesan cheese .
服务 和 番茄 酱 , 或者 黄油 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 .

可搭配番茄酱，或黄油和磨碎的帕玛森奶酪食用。

[ˌrævi'əʊli] [wɪð] [breɪnz]
RAVIOLI WITH BRAINS
馄饨 和 大脑

脑花馄饨

[teɪk] [wʌn] ['læmz] [breɪnz] [ænd; ənd] ['pɑːbɔɪl] [ɪn] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Take one lamb's brains and parboil in slightly salted water for five minutes .
拿 一 羊羔的 大脑 和 腼 在 轻微地 咸的 水 为了 五 分钟 .

取一个羊脑，用微咸的沸水焯烫五分钟。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['kɜːdz] , [wʌn] [eg] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Put into a bowl with a small quantity of curds , one egg , salt and pepper ,
放 进入 一个 碗 和 一个 小的 数量 的 凝乳 , 一 蛋 , 盐 和 胡椒 ,

将少量凝乳、一个鸡蛋、盐和胡椒粉放入碗中，

[dæʃ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
dash of nutmeg , and a little grated Parmesan cheese , and mix all together .
短跑 的 肉豆蔻 , 和 一个 小的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 和 混合 全部 一起 .

加入少许肉豆蔻粉和少许磨碎的帕玛森奶酪，将所有食材混合在一起。

[ðen] [pʊt] [baɪ] ['tiːspuːn,ful] [ɒn] [ðə; ði] [peɪst] [æz; əz] [ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] [rɪ'siːt] .
Then put by teaspoonfuls on the paste as in preceding receipt .
然后 放 经过 茶匙 在 这 粘贴 作为 在 前 收据 .

然后按照前面的食谱，用茶匙将面糊舀到面糊上。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Cook for ten minutes in boiling salted water , and serve with tomato sauce .
厨师 为了 十 分钟 在 沸腾 咸的 水 , 和 服务 和 番茄 酱 .

在沸腾的盐水中煮十分钟，配番茄酱食用。

[ˌrævi'əʊli] [ɒv; əv] ['kɜːdz] [ænd; ənd] ['spɪnɪtʃ]
RAVIOLI OF CURDS AND SPINACH
馄饨 的 凝乳 和 菠菜

凝乳菠菜馄饨

[wʌn] [smɔːl] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kɜːdz]
1 small bunch of spinach 1 / 2 pound of curds
1 小的 束 的 菠菜 1 / 2 磅 的 凝乳

一小把菠菜，半磅凝乳

[kʊk] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [tʃɒp] [ʌp] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kɜːdz] , [wʌn] [eg] ,
Cook the spinach , drain , and chop up fine , add the curds , one egg ,
厨师 这 菠菜 , 流走 , 和 劈 向上 美好的 , 添加 这 凝乳 , 一 蛋 ,

将菠菜煮熟，沥干水分，切碎，加入凝乳、一个鸡蛋，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [dæʃ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
salt and pepper , dash of nutmeg , and a little grated cheese .
盐 和 胡椒 , 短跑 的 肉豆蔻 , 和 一个 小的 磨碎的 奶酪 .

盐和胡椒粉，少许肉豆蔻粉，以及少许磨碎的奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [peɪst] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
Add to the paste , and boil as before .
添加 到 这 粘贴 , 和 熬 作为 前 .

加入糊状物中，然后像之前一样煮沸。

[swiːt] [ˌrævi'əʊli] ([ˌrævi'əʊli] ['dɒltʃeɪ])
SWEET RAVIOLI (Ravioli Dolce)
甜的 馄饨 (馄饨 杜尔切)

甜味馄饨（Ravioli Dolce）

[ðiːz] [ˌrævi'əʊli] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] ['ɔːlsəʊ] [æz; əz] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] [baɪ] [prɪ'peərɪŋ] [ðem; ðəm] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
These ravioli can be used also as a dessert by preparing them as follows :
这些 馄饨 能 是 用过的 还 作为 一个 甜点 经过 准备 他们 作为 跟随 :

这些馄饨也可以作为甜点食用，做法如下：

[teɪk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [lɑːd]
Take 1 / 2 pound of flour 1 tablespoon of butter 2 tablespoons of lard
拿 1 / 2 磅 的 面粉 1 汤匙 的 黄油 2 汤匙 的 猪油

取半磅面粉、1汤匙黄油、2汤匙猪油

[wɜːk] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [peɪst] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] [θɪn] .
Work this into a paste and roll out thin .
工作 这 进入 一个 粘贴 和 卷 出去 薄的 .

将其捣成糊状，然后擀成薄片。

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kɜːdz] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [eg] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sekənd] [eg] ,
Take one - half pound of curds , add one egg , and the yolk of a second egg ,
拿 一 - 一半 磅 的 凝乳 , 添加 一 蛋 , 和 这 蛋黄 的 一个 第二 蛋 ,

取半磅凝乳，加入一个鸡蛋，再加入第二个鸡蛋的蛋黄，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv] [və'nɪlə]
two tablespoons of granulated sugar , a few drops of extract of vanilla
二 汤匙 的 颗粒状 糖 ， 一个 很少 滴 的 提炼 的 香草
.
:
.
两汤匙砂糖，几滴香草精。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [peɪst] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
Mix well together and add to the paste as before .
混合 出色地 一起 和 添加 到 这 粘贴 作为 前 .
充分混合后，像之前一样加入糊状物中。

[ðen] [fraɪ][ɪn] [lɑːd] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .
Then fry in lard until a golden brown .
然后 炒 在 猪油 直到 一个 金的 棕色的 .
然后用猪油煎至金黄色。

[sɜːv] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Serve with powdered sugar .
服务 和 粉末状 糖 .
撒上糖粉即可食用。

[tæm'bɑːl] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni]
TIMBALE OF MACARONI
定音鼓 的 通心粉
通心粉鼓

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][hæm][fæt] , [wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv]['ʌnjən] , [piːs] [ɒv; əv] ['seləri] ,
Take a small piece of ham fat , one - half of onion , piece of celery ,
拿 一个 小的 片 的 火腿 胖的 ， 一 - 一半 的 洋葱 ， 片 的 芹菜 ，
取一小块火腿肥肉、半个洋葱、一小段芹菜，

['pɑːsli] , [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['kærət] .
parsley , small piece of carrot .
香菜 ， 小的 片 的 胡萝卜 .
欧芹碎，一小块胡萝卜。

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [tə'geðə(r)] .
Chop up fine together .
劈 向上 美好的 一起 .
切碎。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put into a saucepan ,
放 进入 一个 平底锅 ，
放入平底锅中，

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [fraɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mʌʃrʊmz] [wɪtʃ]
and when the vegetables are fried add two or three mushrooms which
和 什么时候 这 蔬菜 是 油煎 添加 二 或者 三 蘑菇 哪个
[hæv; həv] [biːn] [tʃɒpt] [faɪn] ;
have been chopped fine ;
有 到过 切碎 美好的 ;
蔬菜炒熟后，加入两三个切碎的蘑菇；

['ɑːftə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] ,
after five minutes add two tablespoons of tomato paste ,
后 五 分钟 添加 二 汤匙 的 番茄 粘贴 ，
五分钟后加入两汤匙番茄酱。

[θɪnd] [wɪð] [faɪv] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔ:tə(r)] ([ɔ:(r)] ['i:kwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s]
thinned with five tablespoons of hot water (or equal quantity of tomato sauce
变薄 和 五 汤匙 的 热的 水 (或者 平等的 数量 的 番茄 酱
[wɪ'ðaʊt] ['wɔ:tə(r)]) .
without water) .
没有 水) .

用五汤匙热水稀释（或等量的不加水的番茄酱）。

[wen] [ðə; ði] [sɔ:s] [ɪz] [kʊkt] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [wʌn] [saɪd] .
When the sauce is cooked take out the mushrooms and put them on one side .
什么时候 这 酱 是 煮熟 拿 出去 这 蘑菇 和 放 他们 在 一 边 .

酱汁煮好后，取出蘑菇放在一边。

[teɪk] [wʌn] - [hɑ:f] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] .
Take one - half pound of macaroni .
拿 一 - 一半 磅 的 通心粉 .

取半磅通心粉。

[bɔɪl] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [sɔ:s]
Boil in salted water for fifteen minutes , drain , and add the sauce
熬 在 咸的 水 为了 十五 分钟 , 流走 , 和 添加 这 酱
[dɪ'skraɪbd] [ə'bʌv] .
described above .
描述 多于 .

在盐水中煮15分钟，沥干水分，然后加入上述酱汁。

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [tʃi:z] , ['greɪtɪd] , [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv]
Add two tablespoons Parmesan cheese , grated , and one tablespoon of
添加 二 汤匙 帕尔马干酪 奶酪 , 磨碎的 , 和 一 汤匙 的
['bʌtə(r)] .
butter .
黄油 .

加入两汤匙磨碎的帕玛森奶酪和一汤匙黄油。

['bʌtə(r)] [wel] [ə; eɪ] [məʊld] , [ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ðə; ði] ['bɒtəm]
Butter well a mold , then cover with a thin layer of bread crumbs the bottom
黄油 出色地 一个 模具 , 然后 覆盖 和 一个 薄的 层 的 面包 面包屑 这 底部
[ænd; ənd] [saɪdz] .
and sides .
和 侧面 .

在模具上涂抹厚厚一层黄油，然后在底部和侧面铺上一层薄薄的面包屑。

[pɔ:(r)] ['ɪntu:] [ðə; ði] [məʊld] [wʌn] - [hɑ:f] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] ,
Pour into the mold one - half the macaroni ,
倒 进入 这 模具 一 - 一半 这 通心粉 ,

将一半通心粉倒入模具中，

[ðen] [pleɪs] [ɒn] [ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [hæv; həv] ['teɪkən] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði]
then place on it a layer of mushrooms which you have taken out of the
然后 地方 在 它 一个 层 的 蘑菇 哪个 你 有 已采取 出去 的 这
[sɔ:s] .
sauce .
酱 .

然后在上面铺上一层从酱汁中取出的蘑菇。

[naʊ] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑ:f] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] , [ænd; ənd] [ðen] [ə'nʌðə(r)] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv]
Now add the other half of the macaroni , and then another thin layer of
现在 添加 这 其他 一半 的 这 通心粉 , 和 然后 其他 薄的 层 的
[bred] [krʌmz] .
bread crumbs .
面包 面包屑 .

现在加入剩下的半份通心粉，然后再铺上一层薄薄的面包屑。

[pʊt] [ðə; ði] [məʊld] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] ,
Put the mold into the oven without turning it over ,
放 这 模具 进入 这 烤箱 没有 转弯 它 超过 ,

将模具放入烤箱，无需翻面。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] .
and bake in a slow oven until well browned .
和 烤 在 一个 慢的 烤箱 直到 出色地 棕色 .

用低温烤箱烘烤至金黄色。

[ðen] [tɜːn] [aʊt] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Then turn out and serve .
然后 转动 出去 和 服务 .

然后脱模上桌。

[tuː; tə] [ðɪs] [tæm'bɑːl] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] [və'raɪəti] ,
To this timbale , if desired for variety ,
到 这 定音鼓 ,如果 想要的 为了 种类 ,

如果为了增加变化，可以给这个定音鼓加音符。

[kəʊld] [miːt] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd] [kʌt] [ʌp] [faɪn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] ;
cold meat of any kind cut up fine may be added to the sauce ;
寒冷的 肉 的 任何 种类 切 向上 美好的 可能 是 额外 到 这 酱 ;

任何种类的冷肉切碎后都可以加入酱汁中;

[ænd; ənd] [wʌn] [eg] , [hɑːd] [bɔɪld] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [fɔː(r)] ['piːsɪz] .
and one egg , hard boiled , and cut into four pieces .
和 一 蛋 , 难的 煮沸 , 和 切 进入 四 件 .

还有一个煮熟的鸡蛋，切成四块。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [hæv; həv] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [sɔːs] ,
Add the egg , and the pieces of meat which you have removed from the sauce ,
添加 这 蛋 , 和 这 件 的 肉 哪个 你 有 已移除 从 这 酱 ,

加入鸡蛋，以及从酱汁中取出的肉块。

[tuː; tə] [ðə; ði] [tæm'bɑːl] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ðæt] [juː; jʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] .
to the timbale at the same time that you add the mushrooms .
到 这 定音鼓 在 这 相同的 时间 那 你 添加 这 蘑菇 .

在加入蘑菇的同时，将香料加入到定音鼓中。

[raɪs] [tæm'bɑːl]
RICE TIMBALE
米 定音鼓

米饭蒂姆巴莱

[ðɪs] [tæm'bɑːl] [ɪz] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] [wʌn] , ['əʊnli] ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] [raɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ˌmækə'rəʊni] .
This timbale is made in the same way as the preceding one , only substituting rice for macaroni .
这 定音鼓 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 前 一 ,仅有的 替换 米 为了 通心粉 .

这道蒂姆巴莱的做法与前一道相同，只是用米饭代替了通心粉。

[wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] .
One - half cup of rice .
一 - 一半 杯子 的 米 .

半杯米。

[tæm'bɑːl] [ɒv; əv] ['rɪbən] [ˌmækə'rəʊni]
TIMBALE OF RIBBON MACARONI
定音鼓 的 丝带 通心粉

丝带通心粉

[ðɪs] [ɪz] [prɪ'peəd] [æz; əz][ðə; ði] [tuː] [prɪ'siːdɪŋ] [wʌnz] , ['juːzɪŋ] ['rɪbən] [ˌmækə'rəʊni] [ɪn'sted] [ɒv; əv][raɪs]
This is prepared as the two preceding ones , using Ribbon Macaroni instead of rice
这 是 准备 作为 这 二 前 一个 , 使用 丝带 通心粉 反而 的 米
[ɔː(r)]['ɔːd(ə)n(ə)ri][ˌmækə'rəʊni] .
or ordinary macaroni .
或者 普通的 通心粉 .

这道菜的做法与前两道菜相同，只是用宽面条代替了米饭或普通通心粉。

[raɪs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
RICE , ETC .
米 , ETC .

大米等。

[raɪs] [wɪð] ['piːz]
RICE WITH PEAS
米 和 豌豆

豌豆饭

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
1 / 2 cup of rice Grated Parmesan cheese 2 tablespoons of butter
1 / 2 杯子 的 米 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 2 汤匙 的 黄油
[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən]
1 small onion
1 小的 洋葱

半杯米饭，磨碎的帕玛森奶酪，2汤匙黄油，1个小洋葱

[tʃɒp] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ʌp] [faɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf][ðə; ði]['bʌtə(r)]
Chop the onion up fine and put it into the saucepan with one - half the butter
劈 这 洋葱 向上美好的 和 放 它 进入 这 平底锅 和 一 - 一半 这 黄油
([wʌn] ['teɪblspuːn]) .
(one tablespoon) .
(一 汤匙) .

将洋葱切碎，放入平底锅中，加入一半的黄油（一汤匙）。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [braʊn] ,
Cook until the onion is brown ,
厨师 直到 这 洋葱 是 棕色的 ,

将洋葱炒至褐色，

[ðen] [pɔː(r)][ɒn][ðə; ði] [raɪs] ([rɔː]) [ænd; ənd][fraɪ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz][draɪ] .
then pour on the rice (raw) and fry until the rice is dry .
然后 倒 在 这 米 (生的) 和 炒 直到 这 米 是 干燥 .

然后倒入生米，翻炒至米粒变干。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɒt]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] ['leɪdlfʊl] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,
Then add hot water , a ladleful at a time ,
然后 添加 热的 水 , 一个 一勺 在 一个 时间 ,

然后一勺一勺地加入热水。

['teɪkɪŋ] [keə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [let] [ðə; ði] [raɪs] [bɔɪl] [tuː] [hɑːd] ,
taking care not to let the rice boil too hard ,
采取 关心 不是 到 让 这 米 熬 也 难的 ,

注意不要把米饭煮得太硬。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ðen] [bɪ'kʌm] [hɑːd] [ɪn][ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ænd; ənd]['flaʊəri] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['edʒɪz] .
as it will then become hard in the middle and floury around the edges .
作为 它 将要 然后 变得 难的 在 这 中间 和 面粉状的 大约 这 边缘 .

这样一来，中间就会变硬，边缘则会变得粉粉的。

[wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [kʊkt] , [pʊt] [ðə; ði] ['sɔːspən] [æt; ət] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] ,
When the rice is cooked , put the saucepan at the back of the stove ,
什么时候 这 米 是 煮熟 , 放 这 平底锅 在 这 后退 的 这 火炉 ,

米饭煮熟后，把锅放到炉灶后面。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] .
and add the rest of the butter .
和 添加 这 休息 的 这 黄油 .

然后加入剩余的黄油。

[bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['piːz] ,
Before taking off the stove add a little grated Parmesan cheese and the peas ,
前 采取 离开 这 火炉 添加 一个 小的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 和 这 豌豆 ,

关火前加入少许帕玛森奶酪碎和豌豆。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [prɪ'peəd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
which have been prepared as follows :
哪个 有 到过 准备 作为 跟随 :

已按以下方式准备：

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [hæm] [fæt] , [wʌn] - [hɑːf] [smɔːl] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['pɑːsli] .
Take a small piece of ham fat , one - half small onion , and some parsley .
拿 一个 小的 片 的 火腿 胖的 , 一 - 一半 小的 洋葱 , 和 一些 香菜 .

取一小块火腿肥肉、半个小洋葱和一些欧芹。

[tʃɒp] [tə'geðə(r)] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Chop together fine , add three tablespoons of olive - oil , salt and pepper ,
劈 一起 美好的 , 添加 三 汤匙 的 橄榄 - 油 , 盐 和 胡椒 ,

将所有食材切碎，加入三汤匙橄榄油、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
and put into a saucepan on the fire .
和 放 进入 一个 平底锅 在 这 火 .

然后放入火上的平底锅中。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['kʌləd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kæn; kən] [ɒv; əv] [griːn] ['piːz] ([ɔː(r)] [freʃ] ['piːz] , ['ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] ['siːz(ə)n]) .
When the onion is colored add one can of green peas (or fresh peas , according to season) .
什么时候 这 洋葱 是 有色 添加 一 能 的 绿色的 豌豆 (或者 新鲜的 豌豆 , 根据 到 季节) .

当洋葱变色后，加入一罐青豆（或根据季节加入新鲜豌豆）。

[wen] [ðə; ði] ['piːz] [hæv; həv] [əb'zɔːbd] [ɔːl] [ðə; ði] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [brɒθ] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ([ɔː(r)] ['wɔːtə(r)]) [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
When the peas have absorbed all the olive - oil add a sufficient quantity of broth to cover them (or water) and cook until peas are soft .
什么时候 这 豌豆 有 吸收 全部 这 橄榄 - 油 添加 一个 充足的 数量 的 肉汤 到 覆盖 他们 (或者 水) 和 厨师 直到 豌豆 是 柔软的 .

当豌豆吸收了所有的橄榄油后，加入足够的肉汤（或水）盖住豌豆，煮至豌豆变软。

[ðen] [mɪks] [ðə; ði] ['piːz] [wɪð] [ðə; ði] [raɪs] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Then mix the peas with the rice , add one tablespoon of Parmesan cheese , and serve .
然后 混合 这 豌豆 和 这 米 , 添加 一 汤匙 的 帕尔马干酪 奶酪 , 和 服务 .

然后将豌豆与米饭混合，加入一汤匙帕玛森奶酪，即可食用。

[raɪs] " ['ɑːlə] [rə'mɑːnə] " ([rɪ'zɒtəʊ] ['ɑːlə] [rə'mɑːnə])
RICE " ALLA ROMANA " (Risotto alla Romana)
米 " 阿拉 罗曼娜 " (意大利烩饭 阿拉 罗曼娜)

"ALLA ROMANA"米饭（Risotto alla Romana）

[ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [hæm] [fæt]
A small piece of ham fat
一个 小的 片 的 火腿 胖的

一小块火腿脂肪

[wʌn] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri]
1 stalk of celery
1 茎 的 芹菜

根芹菜

['pɑːsli]
Parsley
香菜

香菜

[wʌn] ['ʌnjən]
1 onion
1 洋葱

1个洋葱

[ˌtuː'tuː] ['mʌʃrʊmz] [kænd] , [ɔː(r)] [wʌn] [freʃ] ['mʌʃrʊm]
2 mushrooms canned , or 1 fresh mushroom
2 蘑菇 罐装 , 或者 1 新鲜的 蘑菇

2个罐装蘑菇，或1个新鲜蘑菇

[wʌn] / [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] [liːn] [biːf]
1 / 3 pound of lean beef
1 / 3 磅 的 倾斜 牛肉

1/3磅瘦牛肉

[tʃɒp] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Chop these ingredients together and put them into a large saucepan with a small piece of butter .
劈 这些 原料 一起 和 放 他们 进入 一个 大的 平底锅 和 一个 小的 片 的 黄油 .

将这些食材切碎，放入一个大平底锅中，加入一小块黄油。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [wel] [braʊn] .
Cook until the meat is well browned .
厨师 直到 这 肉 是 出色地 棕色 .

将肉煎至表面呈褐色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [red] [ɔː(r)] [waɪt] [waɪn] .
Then add one tablespoon of red or white wine .
然后 添加 一 汤匙 的 红色的 或者 白色的 葡萄酒 .

然后加入一汤匙红葡萄酒或白葡萄酒。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
Cook for a few minutes ,
厨师 为了 一个 很少 分钟 ,

煮几分钟，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
then add one tablespoon of tomato paste dissolved in a little hot water ,
然后 添加 一 汤匙 的 番茄 粘贴 溶解 在 一个 小的 热的 水 ,

然后加入一汤匙溶于少量热水中的番茄酱，

[ɔ:(r)] [tu:] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)][tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] .
or two and one - half tablespoons of the other tomato sauce .
或者 二 和 一 - 一半 汤匙 的 这 其他 番茄 酱 .

或者两汤匙半另一种番茄酱。

[kʊk] [wel] , ['ædɪŋ] [frɒm; frəm] [taɪm] [tu:; tə] [taɪm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔ:tə(r)] — [wʌn] - [hɑ:f] [kʌp] [ɪn] [ɔ:l] .
Cook well , adding from time to time a little water — one - half cup in all .
厨师 出色地 , 添加 从 时间 到 时间 一个 小的 水 — 一 - 一半 杯子 在 全部 .

充分煮熟，期间不时加入少量水——总共加半杯水。

[wɒʃ] [ðə; ði] [raɪs] ([ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [les] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl]) ,
Wash the rice (a little less than a cupful) ,
洗 这 米 (一个 小的 较少的 比 一个 一杯) ,

将米淘洗干净（略少于一杯），

[ˌeɪ di: 'di:] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] [ɪn] [ðə; ði] ['sɔ:spən] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
add it to the other ingredients in the saucepan , and cook for about twenty minutes ,
添加 它 到 这 其他 原料 在 这 平底锅 , 和 厨师 为了 关于 二十 分钟 ,

将其加入平底锅中的其他食材中，煮约二十分钟。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [sɒft] , ['ædɪŋ] [mɔ:(r)] ['wɔ:tə(r)] [frɒm; frəm] [taɪm] [tu:; tə] [taɪm] .
until the rice is soft , adding more water from time to time .
直到 这 米 是 柔软的 , 添加 更多的 水 从 时间 到 时间 .

煮至米饭软烂，期间不时加水。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [tʃi:z] , [mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [sɜ:v] , [wɪð] [mɔ:(r)] [tʃi:z] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Then add two tablespoons of grated Parmesan cheese , mix well , and serve , with more cheese if desired .
然后 添加 二 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 混合 出色地 , 和 服务 , 和 更多的 奶酪 如果 想要的 .

然后加入两汤匙磨碎的帕玛森奶酪，搅拌均匀即可食用，如果需要可以再加一些奶酪。

[rɪ'zɒtəʊ] " ['ɑ:lə] -
RISOTTO " ALLA NOSTRALE
意大利烩饭 " 阿拉 -

意大利烩饭“ALLA NOSTRALE”

" [teɪk] [ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [slaɪs] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['bɪts] ,
" Take a small piece of onion , slice into small bits ,
" 拿 一个 小的 片 的 洋葱 , 片 进入 小的 比特 ,

取一小块洋葱，切成小丁，

[ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] [wɪð] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
and put into a saucepan with two tablespoons of butter .
和 放 进入 一个 平底锅 和 二 汤匙 的 黄油 .

放入平底锅中，加入两汤匙黄油。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʌnjən] [ɪz] [braʊn] .
Cook until onion is browned .
厨师 直到 洋葱 是 棕色 .

炒至洋葱呈褐色。

[wɒʃ] [wel] [wʌn] - [hɑ:f] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] .
Wash well one - half cup of rice .
洗 出色地 一 - 一半 杯子 的 米 .

将半杯米淘洗干净。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Put it into the saucepan with the onion , add salt and pepper ,
放 它 进入 这 平底锅 和 这 洋葱 , 添加 盐 和 胡椒 ,

把它和洋葱一起放入平底锅中，加入盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [draɪ] .
and fry until the rice is dry .
和 炒 直到 这 米 是 干燥 .

炒至米饭变干。

[ðen] [teɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] ,
Then take one and one - half tablespoons of tomato paste ,
然后 拿 一 和 一 - 一半 汤匙 的 番茄 粘贴 ,

然后取一汤匙半番茄酱，

[θɪnd] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ([ɔː(r)] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ʌðə(r)] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]) , [ænd; ənd]
thinned with hot water (or two tablespoons of other tomato sauce) , and
变薄 和 热的 水 (或者 二 汤匙 的 其他 番茄 酱) , 和
[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [raɪs] .
add to the rice .
添加 到 这 米 .

用热水（或两汤匙其他番茄酱）稀释，然后加入米饭中。

['lɪt(ə)l] [baɪ] ['lɪt(ə)l] [ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [kʊkt] [θruː] ([ə'baʊt] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]
Little by little add hot water until the rice is cooked through (about one cup of
小的 经过 小的 添加 热的 水 直到 这 米 是 煮熟 通过 (关于 一 杯子 的
[hɒt] ['wɔːtə(r)]) .
hot water) .
热的 水) .

一点一点地加入热水，直到米饭煮熟（大约需要一杯热水）。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [ɔː(r)] ['gruːjeə(r)] , [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf]
Then add grated cheese , Parmesan or Gruyere , one and one - half
然后 添加 磨碎的 奶酪 , 帕尔马干酪 或者 格鲁耶尔奶酪 , 一 和 一 - 一半
['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
tablespoons of butter ,
汤匙 的 黄油 ,

然后加入磨碎的奶酪，帕玛森奶酪或格鲁耶尔奶酪，以及一汤匙半黄油。

[ænd; ənd] [mɪks] [wel] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ðen] [sɜːv] .
and mix well over the fire , then serve .
和 混合 出色地 超过 这 火 , 然后 服务 .

在火上充分搅拌，然后即可食用。

[ðɪs] [raɪs] [kæn; kən] [biː; bi] [sɜːvd] [ə'ləʊn] [ɔː(r)] [wɪð] [fraɪd] ['sɔːsɪdʒɪz] , [ɔː(r)] [wɪð] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] ,
This rice can be served alone or with fried sausages , or with cold chicken ,
这 米 能 是 服务 独自的 或者 和 油煎 香肠 , 或者 和 寒冷的 鸡 ,

这种米饭可以单独食用，也可以搭配炸香肠或凉拌鸡肉。

[ɔː(r)] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)] [miːt] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :
or any left - over meat prepared in the following manner :
或者 任何 左边 - 超过 肉 准备 在 这 下列的 方式 :

或按以下方式处理的任何剩余肉类：

[teɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Take one and one - half tablespoons of butter in a saucepan .
拿 一 和 一 - 一半 汤匙 的 黄油 在 一个 平底锅 .

在平底锅中放入一汤匙半黄油。

[kʌt] [ðə; ði] [kəʊld] [miːt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] .
Cut the cold meat into slices , and add them to the butter .
切 这 寒冷的 肉 进入 切片 , 和 添加 他们 到 这 黄油 .

将冷肉切成片，加入黄油中。

[fraɪ] [wel] , [ðen] [teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [peɪst] ,
Fry well , then take one and one - half tablespoons of tomato paste ,
炒 出色地 , 然后 拿 一 和 一 - 一半 汤匙 的 番茄 粘贴 ,

煎至金黄，然后加入一汤匙半番茄酱，

[θɪnd] [ɪn]['wɔːtə(r)] ([ɔː(r)] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]) .
thinned in water (or three tablespoons tomato sauce) .
变薄 在 水 (或者 三 汤匙 番茄 酱) .

用水（或三汤匙番茄酱）稀释。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add to the meat a little at a time .
添加 到 这 肉 一个 小的 在 一个 时间 .

一点一点地加入肉中。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)] , [ðen] [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][hɒt]['plætə(r)] ,
Simmer for one - half hour , then put into the middle of hot platter ,
煨 为了 一 - 一半 小时 , 然后 放 进入 这 中间 的 热的 拼盘 ,
[sə'raʊndɪd] [baɪ][raɪs] ,
surrounded by rice ,
包围 经过 米 ,

小火慢炖半小时，然后盛入热盘中央，周围铺上米饭。

[ænd; ənd][pɔː(r)] [ðɪs] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ɔːl] .
and pour this sauce over all .
和 倒 这 酱 超过 全部 .

然后将酱汁淋在所有食材上。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [tuː; tə][ðə; ði][raɪs] .
Add a handful of grated Parmesan cheese to the rice .
添加 一个 少数 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 到 这 米 .

在米饭中加入一把磨碎的帕玛森奶酪。

[ðɪs] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [miːt] [kæn; kən][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ˌmækə'rəʊni][ɔː(r)] [kɔːn] - [miːl] [ɪn'sted]
This preparation of meat can be served with macaroni or corn - meal instead
这 准备 的 肉 能 是 服务 和 通心粉 或者 玉米 - 一顿饭 反而
[ɒv; əv][ðə; ði][raɪs] .
of the rice .
的 这 米 .

这种肉的做法可以搭配通心粉或玉米粉，而不是米饭。

[raɪs] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tʃiːz] (['riːzoʊ][ɪn]['biːɑːŋkoʊ])
RICE WITH BUTTER AND CHEESE (Riso in Bianco)
米 和 黄油 和 奶酪 (里索 在 比安科)

黄油奶酪米饭（Riso in Bianco）

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] .
Take one - half cup of rice .
拿 一 - 一半 杯子 的 米 .

取半杯米。

[bɔɪl] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .
Boil in salted water .
熬 在 咸的 水 .

用盐水煮沸。

['ɑːftə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [dreɪn] .
After twenty minutes of boiling take off the fire and drain .
后 二十 分钟 的 沸腾 拿 离开 这 火 和 流走 .

煮沸二十分钟后关火沥干水分。

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] [raɪs] [bæk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] (
Then put the rice back into a saucepan with three tablespoons of grated cheese (
然后 放 这 米 后退 进入 一个 平底锅 和 三 汤匙 的 磨碎的 奶酪 (
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn]) [ænd; ənd] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Parmesan) and three tablespoons of butter .
帕尔马干酪) 和 三 汤匙 的 黄油 .

然后将米饭放回平底锅中，加入三汤匙磨碎的奶酪（帕玛森奶酪）和三汤匙黄油。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz] [æn; ən] ['ɒntreɪ] , [ɔː(r)] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [pleɪt] [ɒv; əv] [miːt] . .
Mix well and serve as an entree , or around a plate of meat . .
混合 出色地 和 服务 作为 一个 主菜 , 或者 大约 一个 盘子 的 肉 . .

充分搅拌后即可作为主菜，或搭配肉类菜肴食用。

[raɪs] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
RICE WITH TOMATOES
米 和 西红柿

番茄饭

[bɔɪl] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [sɒft] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
Boil a cup of rice soft in hot water .
熬 一个 杯子 的 米 柔软的 在 热的 水 .

将一杯米用热水煮软。

[ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
Shake it now and then , but do not stir it .
摇 它 现在 和 然后 , 但 做 不是 搅拌 它 .

时不时摇晃一下，但不要搅拌。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] ['biːt(ə)n] [eg] [hæz; həz] [biːn] [mɪkst] ,
Drain it , add a little milk in which a beaten egg has been mixed ,
流走 它 , 添加 一个 小的 牛奶 在 哪个 一个 被打败 蛋 有 到过 混合 ,

沥干水分，加入少量牛奶，牛奶中拌入打散的鸡蛋。

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
one teaspoon of butter , and a little pepper and salt .
一 茶匙 的 黄油 , 和 一个 小的 胡椒 和 盐 .

一茶匙黄油，少许胡椒粉和盐。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] [raɪs] [hæz; həz] [nɒt] [əb'zɔːbd] [ɔːl] [ðə; ði] [mɪlk] ,
Simmer for five minutes , and if the rice has not absorbed all the milk ,
煨 为了 五 分钟 , 和 如果 这 米 有 不是 吸收 全部 这 牛奶 ,
[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] .
drain it again .
流走 它 再次 .

小火煮五分钟，如果米饭没有完全吸收牛奶，再沥干水分。

[pʊt] [ðə; ði] [raɪs] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [dɪʃ] , [smuːð] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wɔːl] ,
Put the rice around a dish , smooth it into a wall ,
放 这 米 大约 一个 盘子 , 光滑的 它 进入 一个 墙 ,

将米饭铺在盘子周围，抹平成一圈，

[wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['biːt(ə)n] [eg] ,
wash it over with the yolk of a beaten egg ,
洗 它 超过 和 这 蛋黄 的 一个 被打败 蛋 ,

用打散的蛋黄液刷一遍。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
and put it into the oven until firm .
和 放 它 进入 这 烤箱 直到 公司 .

然后放入烤箱烤至凝固。

[teɪk] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs][ænd; ənd] [pʌlp] [ɒv; əv]['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] [tə'mɑːtəʊz] , ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] ,

Take the strained juice and pulp of seven or eight tomatoes , season with pepper ,

拿 这 紧张 汁 和 纸浆 的 七 或者 八 西红柿 , 季节 和 胡椒 ,

取七八个番茄的汁液和果肉，过滤后用胡椒粉调味。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] [tʃɒpt] - [ʌp] ['ʌnjən] ; [stjuː] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ,

a little salt and sugar , and one - half of a chopped - up onion ; stew for twenty minutes ,

一个 小的 盐 和 糖 , 和 一 - 一半 的 一个 切碎 - 向上 洋葱 ; 炖 为了 二十 分钟 ,

少许盐、糖和半个切碎的洋葱；炖20分钟。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [faɪn] [bred] [krʌmz] .

then stir in one tablespoon of butter and two tablespoons of fine bread crumbs .

然后 搅拌 在 一 汤匙 的 黄油 和 二 汤匙 的 美好的 面包 面包屑 .

然后拌入一汤匙黄油和两汤匙细面包屑。

[stjuː] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['mɪnɪts] [tuː; tə] ['θɪkən] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔː(r)][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz]['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] ,

Stew three or four minutes to thicken , and then pour the tomatoes into the dish ,

炖 三 或者 四 分钟 到 加厚 , 和 然后 倒 这 西红柿 进入 这 盘子 ,

炖煮三四分钟至汤汁浓稠，然后将番茄倒入盘中。

[ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][raɪs] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

in the middle of the rice , and serve .

在 这 中间 的 这 米 , 和 服务 .

将食材放在米饭中间，即可食用。

[raɪs] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] " [ɔːl] - [ˌɪndi'ænə]

RICE WITH TOMATOES " ALL ' INDIANA

米 和 西红柿 " 全部 - 印第安纳州

印第安纳州全境的番茄饭

" [wɒʃ] [ə; eɪ][kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] .

" Wash a cup of rice and boil it .

" 洗 一个 杯子 的 米 和 熬 它 .

“淘洗一杯米，然后煮熟。”

[teɪk] ['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] [gʊd] - [saɪzd] [tə'mɑːtəʊz] , [bɔɪl] [ænd; ənd] [streɪn] [ðem; ðəm] ,

Take seven or eight good - sized tomatoes , boil and strain them ,

拿 七 或者 八 好的 - 尺寸 西红柿 , 熬 和 拉紧 他们 ,

取七八个个头适中的西红柿，煮熟后沥干水分。

[ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɔːlspaɪs] .

and season with salt and a little allspice .

和 季节 和 盐 和 一个 小的 多香果 .

并用盐和少许五香粉调味。

[teɪk] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd][raɪs] ,

Take a baking - dish and put into it alternate layers of tomato and rice ,

拿 一个 烘烤 - 盘子 和 放 进入 它 备用 层 的 番茄 和 米 ,

取一个烤盘，在烤盘中交替铺上番茄和米饭，

['fɪnɪʃɪŋ] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] , ['kʌvəd] [ʌp] [wɪð] ['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] ['mɔɪsnd]
finishing off with a layer of tomato , covered up with grated bread crumbs moistened
精加工 离开 和 一个 层 的 番茄 , 涵盖 向上 和 磨碎的 面包 面包屑 湿润
[wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
with melted butter .
和 融化 黄油 .

最后铺上一层番茄，再盖上一层用融化黄油浸湿的面包屑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [gʊd] [hɑːf] - ['aʊə(r)] .
Bake in a moderate oven for a good half - hour .
烤 在 一个 缓和 烤箱 为了 一个 好的 一半 - 小时 .

用中等温度的烤箱烘烤半小时左右。

[rɪ'zɒtəʊ] [wɪð] [hæm]
RISOTTO WITH HAM
意大利烩饭 和 火腿

火腿烩饭

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [rɔː] [hæm] , [fæt][ænd; ənd] [liːn] .
Cut into small pieces one ounce of raw ham , fat and lean .
切 进入 小的 件 一 盎司 的 生的 火腿 , 胖的 和 倾斜 .

将一盎司生火腿（肥瘦相间）切成小块。

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] ,
Chop up fine a small piece of onion ,
劈 向上 美好的 一个 小的 片 的 洋葱 ,

将一小块洋葱切碎，

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði][hæm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ] ['teɪblspuːn]
and put it with the ham into a frying - pan with one - half a tablespoon
和 放 它 和 这 火腿 进入 一个 煎炸 - 平底锅 和 一 - 一半 一个 汤匙
[ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
of butter .
的 黄油 .

将它与火腿一起放入煎锅中，加入半汤匙黄油。

[fraɪ] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][hæm][ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)]['gəʊldən] .
Fry slowly until the ham and onions are golden .
炒 缓慢地 直到 这 火腿 和 洋葱 是 金的 .

用小火慢煎，直到火腿和洋葱呈金黄色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [raɪs] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [kʊkt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]
Then add one - half cup of uncooked rice ; when it has cooked for a
然后 添加 一 - 一半 杯子 的 生 米 ; 什么时候 它 有 煮熟 为了 一个
[fjuː] ['mɪnɪts] ,
few minutes ,
很少 分钟 ,

然后加入半杯生米；煮几分钟后，

[ˌeɪ diː 'diː] [twaɪs] [ɪts] [haɪt] [ɒv; əv]['buːjɒn; 'buːjɔ̃] ([ɔː(r)]['wɔːtə(r)]) , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] [dæʃ]
add twice its height of bouillon (or water) , salt and pepper , a dash
添加 两次 它是 高度 的 肉汤 (或者 水) , 盐 和 胡椒 , 一个 短跑
[ɒv; əv] ['nʌtmeg] ,
of nutmeg ,
的 肉豆蔻 ,

加入两倍高度的肉汤（或水）、盐和胡椒粉，少许肉豆蔻粉。

[ænd; ənd][mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [gʊd] ['faɪə(r)] .
and mix well and allow it to boil for twenty minutes over a good fire .
和 混合 出色地 和 允许 它 到 熬 为了 二十 分钟 超过 一个 好的 火 .

搅拌均匀，用大火煮20分钟。

[ðen] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ['greɪtɪd] ;
Then take off the stove , add two tablespoons of butter and two tablespoons of Parmesan cheese grated ;
然后 拿 离开 这 火炉 ， 添加 二 汤匙 的 黄油 和 二 汤匙 的 帕尔马干酪 奶酪 磨碎的 ；

然后关火，加入两汤匙黄油和两汤匙磨碎的帕玛森奶酪；

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [sɜːv] .
mix well and serve .
混合 出色地 和 服务 .

搅拌均匀即可食用。

[raɪs] [wɪð] ['mʌʃrʊmz]
RICE WITH MUSHROOMS
米 和 蘑菇

蘑菇饭

- ['mʌʃrʊmz] [ɪf] [kænd] , [ɔː(r)][faɪv][ɔː(r)][sɪks] [ɪf] [freʃ] [wʌnz][θriː] / [fɔːr][ɒv; əv][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs]
10 mushrooms if canned , or 5 or 6 if fresh ones 3 / 4 of a cup of rice
\- 蘑菇 如果 罐装 ， 或者 5 或者 6 如果 新鲜的 一个 3 / 4 的 一个 杯子 的 米

罐装蘑菇10个，新鲜蘑菇5、6个；3/4杯米

[tʃɒp] [ʌp] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʌnjən] , ['pɑːsli] , ['seləri] , [ænd; ənd] ['kærət] [tə'geðə(r)] ,
Chop up a little onion , parsley , celery , and carrot together ,
劈 向上 一个 小的 洋葱 ， 香菜 ， 芹菜 ， 和 胡萝卜 一起 ，

将少许洋葱、欧芹、芹菜和胡萝卜一起切碎，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] .
and put them on the fire with two tablespoons of good olive - oil .
和 放 他们 在 这 火 和 二 汤匙 的 好的 橄榄 - 油 .

把它们放在火上，加入两汤匙优质橄榄油。

[wen] [ðɪs] [sɔːs] [ɪz] ['kʌləd] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] ,
When this sauce is colored , add two tablespoons of tomato paste ,
什么时候 这 酱 是 有色 ， 添加 二 汤匙 的 番茄 粘贴 ，

待酱汁上色后，加入两汤匙番茄酱。

[θɪnd] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ([ɔː(r)][ə; eɪ] [ˌkɒrə'spɒndɪŋ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]) .
thinned with hot water (or a corresponding quantity of tomato sauce) .
变薄 和 热的 水 （ 或者 一个 相应的 数量 的 番茄 酱 ）.

用热水（或等量的番茄酱）稀释。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[kʌt] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .
Cut the mushrooms into small pieces , and add them to the sauce .
切 这 蘑菇 进入 小的 件 ， 和 添加 他们 到 这 酱 .

将蘑菇切成小块，加入酱汁中。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['miːdiəm] ['faɪə(r)] .
Cook for twenty minutes over a medium fire .
厨师 为了 二十 分钟 超过 一个 中等的 火 .

用中火煮20分钟。

[pʊt] [ɒn] [wʌn] [saɪd] [ænd; ənd] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [raɪs] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Put on one side and prepare the rice as follows :
放 在 一 边 和 准备 这 米 作为 跟随 :

将米饭放在一旁备用，然后按以下步骤准备米饭：

[fraɪ] [ðə; ði] [raɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [draɪ] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
Fry the rice with a lump of butter until dry ; then add hot water ,
炒 这 米 和 一个 块 的 黄油 直到 干燥 ; 然后 添加 热的 水 ,

用一小块黄油将米饭炒干；然后加入热水，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] .
a little at a time , and boil gently .
一个 小的 在 一个 时间 , 和 熬 轻轻地 .

分次少量加入，小火慢煮。

[wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [hɑːf] [kʊkt] (['ɑːftə(r)] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts]) [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz]
When the rice is half cooked (after about ten minutes) add the mushrooms
什么时候 这 米 是 一半 煮熟 (后 关于 十 分钟) 添加 这 蘑菇
[ænd; ənd] [sɔːs] ,
and sauce ,
和 酱 ,

米饭煮至半熟（约十分钟后）时，加入蘑菇和酱汁。

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
and cook for another ten minutes .
和 厨师 为了 其他 十 分钟 .

再煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Add grated Parmesan cheese before serving .
添加 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 前 服务 .

上菜前撒上磨碎的帕玛森奶酪。

[pə'lentə] (['ɪndiən] [miːl])
POLENTA (Indian Meal)
玉米粥 (印度 一顿饭)

玉米粥（印度餐）

[θriː] / [fɔːr] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['jeləʊ] ['ɪndiən] [miːl] ([faɪn]) [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)]
3 / 4 of a cup of yellow Indian meal (fine) 3 cups of water
3 / 4 的 一个 杯子 的 黄色的 印度 一顿饭 (美好的) 3 杯子 的 水

3/4 杯黄色印度玉米粉（细粉） 3 杯水

[pʊt] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['grænɪt] [ɔː(r)] ['aɪən] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] .
Put the water into a granite or iron saucepan , add salt .
放 这 水 进入 一个 花岗岩 或者 铁 平底锅 , 添加 盐 .

将水倒入花岗岩或铁锅中，加入盐。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] , ['lɪt(ə)l] [baɪ] ['lɪt(ə)l] .
When it begins to boil add the Indian meal , little by little .
什么时候 它 开始 到 熬 添加 这 印度 一顿饭 , 小的 经过 小的 .

水开后，一点一点地加入印度食物。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [æz; əz] [juː; jʊ] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] , [tuː; tə] [prɪ'vent] [lʌmps] .
Keep stirring constantly as you pour it in , to prevent lumps .
保持 搅拌 不断地 作为 你 倒 它 在 , 到 防止 肿块 .

倒入时要不停搅拌，防止结块。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] .
Boil for one - half hour , stirring constantly over a moderate fire .
熬 为了 一 - 一半 小时 , 搅拌 不断地 超过 一个 缓和 火 .

用中火煮沸半小时，期间不断搅拌。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['wɔːtə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [prɪ'fɜːd] [nɒt][səʊ] [θɪk] .
If desired , a little more water may be added if preferred not so thick .
如果 想要的 , 一个 小的 更多的 水 可能 是 额外 如果 首选 不是 所以 厚的 .

如果喜欢稀一点的，可以酌情加水。

[ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
Add grated cheese and butter .
添加 磨碎的 奶酪 和 黄油 .

加入磨碎的奶酪和黄油。

[pə'lentə] ['frɪtəz]
POLENTA FRITTERS
玉米粥 油炸饼

玉米粥油炸饼

[pʊt][wʌn] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,
Put one pinch of salt and one tablespoon of sugar into a cup of milk ,
放 一 捏 的 盐 和 一 汤匙 的 糖 进入 一个 杯子 的 牛奶 ,

在一杯牛奶中加入一小撮盐和一汤匙糖。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][tuː; tə][bɔɪl] .
and put it on to boil .
和 放 它 在 到 熬 .

然后把它放进火上煮。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [pɔː(r)][ɪn] , ['lɪt(ə)l][baɪ]['lɪt(ə)l] , [wʌn] - [hɑːf][skænt][kʌp][ɒv; əv] [faɪn] ['ɪndiən] [miːl] ,
As soon as it boils pour in , little by little , one - half scant cup of fine Indian meal ,
作为 很快 作为 它 沸腾 倒 在 , 小的 经过 小的 , 一 - 一半 稀少 杯子 的 美好的 印度 一顿饭 ,

水一开，就一点一点地倒入半杯（略少于半杯）优质印度面粉。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] .
stirring constantly with a wooden spoon .
搅拌 不断地 和 一个 木制的 勺子 .

用木勺不停搅拌。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl]['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Allow it to boil gently for twenty minutes .
允许 它 到 熬 轻轻地 为了 二十 分钟 .

小火煮二十分钟。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] ,
Take it off the stove ,
拿 它 离开 这 火炉 ,

把它从炉子上拿下来。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['lev(ə)l] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]['greɪtɪd]['lemən] - [piːl] .
add one level tablespoon of butter and the yolk of one egg and a little grated lemon - peel .
添加 一 等级 汤匙 的 黄油 和 这 蛋黄 的 一 蛋 和 一个 小的 磨碎的 柠檬 - 果皮 .

加入一平勺黄油、一个蛋黄和少许柠檬皮屑。

[biːt] [ʌp] [wel] [tuː; tə][mɪks][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
Beat up well to mix the egg and butter .
打 向上 出色地 到 混合 这 蛋 和 黄油 .

充分搅拌，使鸡蛋和黄油混合均匀。

[ðen] [tɜːn] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɒntə][ðə; ði] [bred] - [bɔːd] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['dæmpənd] ;
Then turn the mixture onto the bread - board , which has been dampened ;
然后 转动 这 混合物 到 这 面包 - 木板 , 哪个 有 到过 潮湿 ;

然后将混合物倒在已经弄湿的案板上；

[spred] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv][ə; eɪ]['fɪŋgə(r)] .
spread it out to the thickness of a finger .
传播 它 出去 到 这 厚度 的 一个 手指 .

将其摊开至手指粗细。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kuːl] , [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ɔː(r)]['daɪəməndz][ɔː(r)]['lɪt(ə)l] [raʊndz] ,
Allow it to cool , then cut into squares or diamonds or little rounds ,
允许 它 到 凉爽的 , 然后 切 进入 正方形 或者 钻石 或者 小的 回合 ,

待其冷却后，切成方块、菱形或小圆片。

[dɪp] [ðiːz] ['ɪntuː] [eg] [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː][ðə; ði] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] ,
dip these into egg and then into the bread crumbs , and fry them in boiling lard ,
蘸 这些 进入 蛋 和 然后 进入 这 面包 面包屑 , 和 炒 他们 在 沸腾 猪油 ,

将它们蘸上蛋液，再裹上面包屑，然后在沸腾的猪油中煎炸。

[ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .
a few at a time .
一个 很少 在 一个 时间 .

一次几个。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Sprinkle with sugar , and serve hot .
撒 和 糖 , 和 服务 热的 .

撒上糖，趁热食用。

[pə'lentə] " ['ɑːlə] [təus'kɑːnə; tɔːs'kɑːnɑː]
POLENTA " ALLA TOSCANA
玉米粥 " 阿拉 托斯卡纳

托斯卡纳风味玉米粥

" [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ɪndiən] [miːl] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
" 2 cups of Indian meal 3 pints of cold water
" 2 杯子 的 印度 一顿饭 3 品脱 的 寒冷的 水

杯印度玉米粉，3 品脱冷水

[pʊt] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [ɒn] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] .
Put the water on , and when it boils add salt .
放 这 水 在 , 和 什么时候 它 沸腾 添加 盐 .

先烧开水，水开后加盐。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] , ['lɪt(ə)l] [baɪ] ['lɪt(ə)l] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .
Then add the Indian meal , little by little , stirring all the time .
然后 添加 这 印度 一顿饭 , 小的 经过 小的 , 搅拌 全部 这 时间 .

然后一点一点地加入印度粉，同时不停搅拌。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] - [hɑːf] ['aʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ]
Allow it to boil over a moderate fire for one - half hour , stirring
允许 它 到 熬 超过 一个 缓和 火 为了 一 - 一半 小时 , 搅拌

['kɒnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用中火煮半小时，期间不断搅拌。

[wen] [ðə; ði] [miːl] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [kwaɪt] [stɪf] , [teɪk] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ænd; ənd] [dɪp] [ˌaɪ 'tiː]
When the meal has become quite stiff , take a wooden spoon and dip it
什么时候 这 一顿饭 有 变得 相当 僵硬的 , 拿 一个 木制的 勺子 和 蘸 它

['ɪntuː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
into hot water ,
进入 热的 水 ,

当饭菜变得比较稠的时候，取一把木勺，浸入热水中。

[ænd; ənd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [dɪ'tætʃ] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɔːspən] ,
and with it detach the Indian meal from the side of the saucepan ,
和 和 它 分离 这 印度 一顿饭 从 这 边 的 这 平底锅 ,

然后用它来将印度餐从平底锅边上取下。

[ðen] [həʊld] [ðə; ði] ['sɔːspən] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['məʊmənt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [hɒtɪst] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪə(r)]
then hold the saucepan for a moment over the hottest part of the fire
然后 抓住 这 平底锅 为了 一个 片刻 超过 这 最热门 部分 的 这 火

,
,
,

然后将平底锅放在火最热的地方烤一会儿。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [dɪ'tætʃt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒtəm] .
until the Indian meal has become detached from the bottom .
直到 这 印度 一顿饭 有 变得 分离的 从 这 底部 .

直到印度餐与底部分离。

[ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɒntə] [ðə; ði] [bred] - [bɔːd] ; [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [kʌm] [aʊt] [həʊl] [ɪn] [ə; eɪ] [məʊld] .
Then turn it out onto the bread - board ; it should come out whole in a mold .
然后 转动 它 出去 到 这 面包 - 木板 ; 它 应该 来 出去 所有的 在 一个 模具 .

然后把它倒扣在面包板上；它应该能完整地从模具中取出。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [tuː; tə] [kuːl] .
Let it stand a few moments to cool .
让 它 站立 一个 很少 时刻 到 凉爽的 .

静置片刻使其冷却。

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['fɪŋgə(r)] .
Then with a wire cut it into slices about the thickness of a finger .
然后 和 一个 金属丝 切 它 进入 切片 关于 这 厚度 的 一个 手指 .

然后用铁丝将其切成手指粗细的薄片。

[pleɪs] [ðiːz] ['slaɪsɪz] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] ['plætə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] ;
Place these slices on a hot platter in a layer ;
地方 这些 切片 在 一个 热的 拼盘 在 一个 层 ;

将这些切片平铺在热盘上；

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [miːt] ['greɪvi] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ;
pour over them a good meat gravy and grated cheese ;
倒 超过 他们 一个 好的 肉 肉汁 和 磨碎的 奶酪 ;

在上面浇上美味的肉汁和磨碎的奶酪；

[ðen] [pʊt] [ɒn] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pə'lentə] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] ['greɪvi] [ænd; ənd] [tʃiːz]
then put on another layer of the polenta , and add more gravy and cheese
然后 放 在 其他 层 的 这 玉米粥 , 和 添加 更多的 肉汁 和 奶酪
,
,
,

然后铺上一层玉米粥，再淋上肉汁和奶酪。

[ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] , [ʌn'tɪl] [jɔː(r); jə(r)] [pə'lentə] [ɪz] [juːst] [ʌp] .
and so on , until your polenta is used up .
和 所以 在 , 直到 你的 玉米粥 是 用过的 向上 .

如此反复，直到你的玉米粥用完为止。

[pə'lentə] [wɪð] [tʃɒpt] ['sɔːsɪdʒɪz]
POLENTA WITH CHOPPED SAUSAGES
玉米粥 和 切碎 香肠

玉米粥配碎香肠

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] [æz; əz] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] [rɪ'siːt] .
Prepare the Indian meal as in the preceding receipt .
准备 这 印度 一顿饭 作为 在 这 前 收据 .

按照前面的食谱准备印度餐。

[teɪk] [fɔː(r)] ['dɪrˌfʊt] ['sɔːsɪdʒɪz] ([ɔː(r)] [tuː] , [ɪf] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] [və'raɪəti] [ɒv; əv] ['sɒsɪdʒ]) , [rɪ'muːv]
Take four Deerfoot sausages (or two , if a larger variety of sausage) , remove
拿 四 鹿蹄 香肠 (或者 二 , 如果 一个 更大的 种类 的 香肠) , 消除
[ðə; ði] [skɪnz] ,
the skins ,
这 皮肤 ,

取四根鹿蹄香肠（如果是其他品种的香肠，则取两根），去掉肠衣，

[tʃɒp] [faɪn] , [ðen] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
chop fine , then fry in butter .
劈 美好的 , 然后 炒 在 黄油 .

切碎，然后用黄油煎。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [stɒk] ,
When they are a nice brown add one tablespoon of stock ,
什么时候 他们 是 一个 好的 棕色的 添加 一 汤匙 的 库存 ,

当它们变成漂亮的棕色时，加入一汤匙高汤。

[ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [θɪnd] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ([ɔː(r)] [ə; eɪ]
and two tablespoons of tomato paste thinned with hot water (or a
和 二 汤匙 的 番茄 粘贴 变薄 和 热的 水 (或者 一个
[ˌkɒrə'spɒndɪŋ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]) .
corresponding amount of the tomato sauce) .
相应的 数量 的 这 番茄 酱) .

以及两汤匙用热水稀释的番茄酱（或等量的番茄沙司）。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .
Cook for fifteen minutes more .
厨师 为了 十五 分钟 更多的 .

再煮十五分钟。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[ðen] [kʌt] [ðə; ði] [pə'lentə] [ɪn] ['slaɪsɪz] [æz; əz] [ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] [rɪ'siːt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tʃɒpt]
Then cut the polenta in slices as in preceding receipt and add the chopped
然后 切 这 玉米粥 在 切片 作为 在 前 收据 和 添加 这 切碎
['sɔːsɪdʒɪz] [wɪð] [ðeə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
sausages with their sauce and grated cheese ,
香肠 和 他们的 酱 和 磨碎的 奶酪 ,

然后像前面的食谱一样将玉米粥切成片，加入切碎的香肠及其酱汁和磨碎的奶酪。

[ɪn] ['leɪəz] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
in layers as before .
在 层 作为 前 .

像以前一样分层进行。

['tʃɪkɪn] [wɪð] [pə'lentə]
CHICKEN WITH POLENTA
鸡 和 玉米粥

鸡肉配玉米粥

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['tʃɪkɪn] ; [kliːn] [ænd; ənd] [prɪ'peə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
Take a small chicken ; clean and prepare it .
拿 一个 小的 鸡 ; 干净的 和 准备 它 .

取一只小鸡，清洗干净并进行处理。

[teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [hæm] [fæt] [fɔː(r)] ['fɪŋgəz] [waɪd] [ænd; ənd] [wʌn] ['fɪŋgə(r)] [lɒŋ] ([ɔː(r)] [wʌn]
Take a slice of ham fat four fingers wide and one finger long (or one
拿 一个 片 的 火腿 胖的 四 手指 宽的 和 一 手指 长的 (或者 一
['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [gʊd] [lɑːd]) .
tablespoon of good lard) .
汤匙 的 好的 猪油) .

取一片四指宽、一指长的火腿肥肉（或一汤匙优质猪油）。

[tʃɒp] [ʌp] ['veri] [faɪn] [wɪð] [ə; eɪ] ['tʃɒpɪŋ] [naɪf] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] ['sɔːspən] .
Chop up very fine with a chopping knife , and put into a good - sized saucepan .
劈 向上 非常 美好的 和 一个 切碎 刀 , 和 放 进入 一个 好的 - 尺寸 平底锅 .

用菜刀切成细末，放入一个大号平底锅中。

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [æn; ən] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [smɔːl] ['kærət] , [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri] ,
Take one - half an onion , a small carrot , a piece of celery ,
拿 一 - 一半 一个 洋葱 , 一个 小的 胡萝卜 , 一个 片 的 芹菜 ,

取半个洋葱、一小根胡萝卜、一小段芹菜，

[ænd; ənd] [kʌt] [ɔːl] ['ɪntuː] ['veri] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [ɔːl] [tuː; tə] [ðə; ði] [fæt] .
and cut all into very small pieces and add them all to the fat .
和 切 全部 进入 非常 小的 件 和 添加 他们 全部 到 这 胖的 .

将所有食材切成小块，然后全部加入油脂中。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ðə; ði] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] , [ænd; ənd]
Then put in the chicken , the salt , pepper , and a pinch of allspice , and
然后 放 在 这 鸡 , 这 盐 , 胡椒 , 和 一个 捏 的 多香果 , 和
['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['sɔːspən] .
cover the saucepan .
覆盖 这 平底锅 .

然后放入鸡肉、盐、胡椒粉和少许五香粉，盖上锅盖。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['kʌvəd] , ['beɪstɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [griːs] ,
Cook until the chicken is covered , basting with the grease ,
厨师 直到 这 鸡 是 涵盖 , 涂抹 和 这 润滑脂 ,

煎至鸡肉表面完全被油脂覆盖，期间不断刷上油脂。

[ænd; ənd] ['tɜːnɪŋ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [braʊn] [ɒn] [ɔːl] [saɪdz] ;
and turning the chicken until it is brown on all sides ;
和 转弯 这 鸡 直到 它 是 棕色的 在 全部 侧面 ;

将鸡肉翻面，直至四面都呈棕色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [red] [ɔː(r)] [waɪt] [waɪn] .
then add one - third of a glass of red or white wine .
然后 添加 一 - 第三 的 一个 玻璃 的 红色的 或者 白色的 葡萄酒 .

然后加入三分之一杯红葡萄酒或白葡萄酒。

[wen] [ðə; ði] [waɪn] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [əb'zɔːbd] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] ,
When the wine has become absorbed , add one tablespoon of the tomato paste ,
什么时候 这 葡萄酒 有 变得 吸收 , 添加 一 汤匙 的 这 番茄 粘贴 ,

等酒被吸收后，加入一汤匙番茄酱。

[dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ([ɔː(r)] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [nɒt] [tuː] [θɪk]) .
dissolved in a cup of hot water (or a cup of tomato sauce not too thick) .
溶解 在 一个 杯子 的 热的 水 (或者 一个 杯子 的 番茄 酱 不是 也 厚的) .

溶于一杯热水（或一杯不太稠的番茄酱）中。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [mɔː(r)] — [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['θʌrəli] [kʊkt] .
Cook for a few moments more — until the chicken is thoroughly cooked .
厨师 为了 一个 很少 时刻 更多的 — 直到 这 鸡 是 彻底 煮熟 .

再煮一会儿，直到鸡肉完全煮熟。

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] [æz; əz] [ɪn] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)] ['ɪndiən] [miːl] ,
Prepare the Indian meal as in receipt for Indian meal ,
准备 这 印度 一顿饭 作为 在 收据 为了 印度 一顿饭 ,

按照印度餐食谱准备印度餐。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [sə'raʊndɪd] [baɪ] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] ,
and serve the chicken surrounded by the Indian meal ,
和 服务 这 鸡 包围 经过 这 印度 一顿饭 ,

将鸡肉与印度菜肴一起上桌。

[wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [pɔː] ['əʊvə(r)] [ɔːl] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ['sprɪŋk(ə)ld] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] .
with the sauce poured over all and grated cheese sprinkled over the Indian meal .
和 这 酱 倾倒 超过 全部 和 磨碎的 奶酪 撒上 超过 这 印度 一顿饭 .

将酱汁淋在所有食物上，并在印度餐上撒上磨碎的奶酪。

['pɪdʒɪn] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] ;
Pigeon may be prepared in the same way as the chicken and served with the Indian meal ;
鸽子 可能 是 准备 在 这 相同的 方式 作为 这 鸡 和 服务 和 这 印度 一顿饭 ;

鸽子可以像鸡肉一样烹制，并与印度餐一起食用；

[ɔː(r)] ['aɪðə(r)] [wʌn] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] [wɪð] [raɪs] ,
or either one may be served instead of the Indian meal with rice ,
或者 任何一个 一 可能 是 服务 反而 的 这 印度 一顿饭 和 米 ,

或者，也可以用其中一种代替印度米饭。

[æz; əz][ɪn] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)] [rɪ'zɒtəʊ] ['ɑːlə] - ; [ˌmækə'rəʊni] , [æz; əz][ɪn] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)]
as in receipt for Risotto alla Nostrale ; Macaroni , as in receipt for
作为 在 收据 为了 意大利烩饭 阿拉 - ; 通心粉 , 作为 在 收据 为了
[ˌmækə'rəʊni] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,
Macaroni with Butter ,
通心粉 和 黄油 ,

如意大利烩饭（Risotto alla Nostrale）的收据所示；通心粉，如黄油通心粉的收据所示，

[ɔː(r)] ['rɪbən] [ˌmækə'rəʊni] , [æz; əz][ɪn] [rɪ'siːt] ['ɡɪv(ə)n] .
or Ribbon Macaroni , as in receipt given .
或者 丝带 通心粉 , 作为 在 收据 给定 .

或者如收据所示，是丝带状通心粉。

[pə'lentə] -
POLENTA PASTICCIATA
玉米粥 -

波伦塔馅饼

[θriː] / [fɔːr][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ɪndiən] [miːl] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk]
3 / 4 of a cup of Indian meal 1 quart of milk
3 / 4 的 一个 杯子 的 印度 一顿饭 1 夸脱 的 牛奶

3/4 杯印度玉米粉，1 夸脱牛奶

[bɔɪl] [ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɪndiən] [miːl] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
Boil the milk , and add the Indian meal , a little at a time ,
熬 这 牛奶 , 和 添加 这 印度 一顿饭 , 一个 小的 在 一个 时间 ,

将牛奶煮沸，然后一点一点地加入印度面粉。

[wen] [mɪlk] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
when milk is boiling , stirring constantly .
什么时候 牛奶 是 沸腾 , 搅拌 不断地 .

牛奶沸腾时，要不停搅拌。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook for one - half an hour , stirring constantly .
厨师 为了 一 - 一半 一个 小时 , 搅拌 不断地 .

煮半小时，期间不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] .
Add salt just before taking off the fire .
添加 盐 只是 前 采取 离开 这 火 .

临关火前再加盐。

[ðə; ði]['ɪndiən] [miːl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɪf] [wen] ['fɪnɪʃt] .
The Indian meal should be stiff when finished .
这 印度 一顿饭 应该 是 僵硬的什么时候 完成的 .

这道印度菜做好后应该比较硬。

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː]['ɒntə][ðə; ði] [bred] - [bɔːd] , [ænd; ənd] [spred] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv]
Turn it onto the bread - board , and spread it out to the thickness of
转动 它 到 这 面包 - 木板 , 和 传播 它 出去 到 这 厚度 的
[tuː] ['fɪŋɡəz] .
two fingers .
二 手指 .

将其翻到面包板上，摊开至两指厚。

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʊkɪŋ] [prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [miːt] [sɔːs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] [æz; əz] ['fɒləʊz]
While it is cooking prepare a meat sauce , and a Bechamel sauce as follows
尽管 它 是 烹饪 准备 一个 肉 酱 , 和 一个 贝夏梅尔 酱 作为 跟随
:
:
:

在烹煮肉酱的同时，按以下步骤准备肉酱和白汁：

[miːt] [sɔːs]
MEAT SAUCE
肉 酱

肉酱

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [biːf] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [hæm] , [fæt] [ænd; ənd] [liːn] ,
Take a small piece of beef , a small piece of ham , fat and lean ,
拿 一个 小的 片 的 牛肉 , 一个 小的 片 的 火腿 , 胖的 和 倾斜 ,

取一小块牛肉，一小块火腿，肥的瘦的都取一点，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['kærət] ,
one tablespoon of butter , a small piece of onion , a small piece of carrot ,
一 汤匙 的 黄油 , 一个 小的 片 的 洋葱 , 一个 小的 片 的 胡萝卜 ,

一汤匙黄油，一小块洋葱，一小块胡萝卜，

[ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
a small piece of celery , a pinch of flour ,
一个 小的 片 的 芹菜 , 一个 捏 的 面粉 ,

一小段芹菜，一小撮面粉，

[wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['buːjɒn; 'buːjɔ̃] ([ɔː(r)] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)]) , ['pepə(r)] .
one - half cup of bouillon (or same amount of water) , pepper .
一 - 一半 杯子 的 肉汤 (或者 相同的 数量 的 水) , 胡椒 .

半杯肉汤（或等量的水），胡椒粉。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] ; [tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [hæm] , ['ʌnjən] , ['kærət] , [ænd; ənd] ['seləri] .
Cut the meat into small dice ; chop up fine together the ham , onion , carrot , and celery .
切 这 肉 进入 小的 骰子 ; 劈 向上美好的 一起 这 火腿 , 洋葱 , 胡萝卜 , 和 芹菜 .

将肉切成小丁；将火腿、洋葱、胡萝卜和芹菜一起切碎。

[pʊt] [ðiːz] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [sʌm; səm] ['pepə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ,
Put these all together with some pepper into a saucepan with the butter ,
放 这些 全部 一起 和 一些 胡椒 进入 一个 平底锅 和 这 黄油 ,

把所有这些食材，加上一些胡椒粉和黄油，一起放入平底锅中。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
and when the meat is brown , add the pinch of flour ,
和 什么时候 这 肉 是 棕色的 , 添加 这 捏 的 面粉 ,

肉变褐色后，加入一小撮面粉。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['buːjɒn; 'buːjɔ̃] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ([ɔː(r)] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)]) ,
and the bouillon a little at a time (or the water) ,
和 这 肉汤 一个 小的 在 一个 时间 (或者 这 水) ,

肉汤（或水）要一点一点地加进去。

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
and cook for about one - half an hour .
和 厨师 为了 关于 一 - 一半 一个 小时 .

煮约半小时。

[ðɪs] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [streɪnd] .
This sauce should not be strained .
这 酱 应该 不是 是 紧张 .

这种酱汁不需要过滤。

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs]
BECHAMEL SAUCE
贝夏梅尔 酱

贝夏梅尔酱

[teɪk] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Take one tablespoon of flour , and one tablespoon of butter .
拿 一 汤匙 的 面粉 , 和 一 汤匙 的 黄油 .

取一汤匙面粉和一汤匙黄油。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv]
Put them into a saucepan and stir with a wooden spoon until they have
放 他们 进入 一个 平底锅 和 搅拌 和 一个 木制的 勺子 直到 他们 有
[bɪ'kʌm] [ə; eɪ]['gəʊldən] - [braʊn] ['kʌlə(r)] .
become a golden - brown color .
变得 一个 金的 - 棕色的 颜色 .

将它们放入平底锅中，用木勺搅拌，直到变成金棕色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] ;
Then add , a little at a time , one pint of milk ;
然后 添加 , 一个 小的 在 一个 时间 , 一 品脱 的 牛奶 ;

然后一点一点地加入一品脱牛奶；

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] ['kʌstəd] , [ænd; ənd][ɪz] [waɪt] [ɪn]['kʌlə(r)] .
stir constantly until the sauce is as thick as custard , and is white in color .
搅拌 不断地 直到 这 酱 是 作为 厚的 作为 蛋奶冻 , 和 是 白色的 在 颜色 .

不断搅拌，直到酱汁变得像蛋奶糊一样浓稠，并且呈白色。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [grəuz] [tuː] [θɪk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] ;
If it grows too thick , a little more milk may be added ;
如果 它 生长 也 厚的 , 一个 小的 更多的 牛奶 可能 是 额外 ;

如果太稠，可以再加一点牛奶；

[ɔː(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [θɪn] , [ə; eɪ]['taɪni] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] [wɪl] ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] .
or if it is too thin , a tiny lump of butter rolled in flour will thicken it .
或者 如果 它 是 也 薄的 , 一个 微小的 块 的 黄油 滚动 在 面粉 将要 加厚 它 .

如果面糊太稀，可以取一小块裹上面粉的黄油使其变稠。

[naʊ] [teɪk] [ðə; ði][kəʊld] ['ɪndiən] [miːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [sk'weəz] [ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'krɒs] .
Now take the cold Indian meal and cut it into squares about two inches across .
现在 拿 这 寒冷的 印度 一顿饭 和 切 它 进入 正方形 关于 二 英寸 穿过 .

现在把冷的印度餐切成边长约两英寸的方块。

[teɪk] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ɒv; əv] ['miːdiəm] [depθ] , ['bʌtə(r)] [wel] ,
Take a baking - dish of medium depth , butter well ,
拿 一个 烘烤 - 盘子 的 中等的 深度 , 黄油 出色地 ,

取一个中等深度的烤盘，涂抹上黄油，

[ðen] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['ɪndiən] [miːl] [kləʊz] [tə'geðə(r)] ,
then put in a layer of squares of Indian meal close together ,
然后 放 在 一个 层 的 正方形 的 印度 一顿饭 关闭 一起 ,

然后铺上一层紧密排列的印度玉米粉方块，

[tuː; tə] [ɪn'taɪəli] ['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
to entirely cover the bottom of the dish .
到 完全 覆盖 这 底部 的 这 盘子 .

完全覆盖盘子底部。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː]['greɪtɪd] [tʃiːz] ;
Sprinkle over it grated cheese ;
撒 超过 它 磨碎的 奶酪 ;

撒上磨碎的奶酪；

[ðen] [pɔː(r)][ɒn][ðə; ði][tɒp] [ɪ'nʌf] [miːt] [sɔːs] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði]['leɪə(r)] ([ə'baʊt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]
then pour on the top enough meat sauce to cover the layer (about two tablespoons
然后 倒 在 这 顶部 足够的 肉 酱 到 覆盖 这 层 (关于 二 汤匙
) ,
) ,
) ,

然后在上面淋上足够的肉酱，盖住肉层（大约两汤匙）。

[ðen] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] .
then on the top of this add a layer of Bechamel sauce .
然后 在 这 顶部 的 这 添加 一个 层 的 贝夏梅尔 酱 .

然后在上面再淋上一层白汁。

[ðen] [pʊt] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [sk'weəz] [ɒv; əv]['ɪndiən] [miːl] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
Then put another layer of the squares of Indian meal , sprinkle with grated cheese
然后 放 其他 层 的 这 正方形 的 印度 一顿饭 , 撒 和 磨碎的 奶酪
[æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ,
as before ,
作为 前 ,

然后铺上另一层印度玉米片，像之前一样撒上磨碎的奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] [sɔːs] , [ðen] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ]
add meat sauce , then Bechamel sauce , and continue in this way until the baking
添加 肉 酱 , 然后 贝夏梅尔 酱 , 和 继续 在 这 方式 直到 这 烘烤
- [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ,
- dish is full ,
- 盘子 是 满的 ,

加入肉酱，再加入白汁，如此反复，直到烤盘装满为止。

['hævɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][tɒp]['leɪə(r)][ðə; ði] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] .
having for the top layer the Bechamel sauce .
拥有 为了 这 顶部 层 这 贝夏梅尔 酱 .

最上面一层是白汁。

[pʊt][ðə; ði] [dɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] [ɒn]
Put the dish into a moderate oven , and bake until it is a golden brown on
放 这 盘子 进入 一个 缓和 烤箱 , 和 烤 直到 它 是 一个 金的 棕色的 在
[tɒp] .
top .
顶部 .

将菜肴放入中等温度的烤箱中，烘烤至表面呈金黄色即可。

[pə'lentə] [keɪk] ([mɪ'ʎɑːtʃoʊ] [ˌdiː 'aɪ][fə'riːnə][dʒɑːlə])
POLENTA CAKE (Migliaccio di Farina Gialla)
玉米粥 蛋糕 (米利亚乔 迪 法里纳 吉亚拉)

玉米粥蛋糕（Migliaccio di Farina Gialla）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [kɔːs] ['ɪndiən] [miːl] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn]
2 cups of coarse Indian meal 1 / 2 cup of raisins 1 / 2 teaspoon
2 杯子 的 粗 印度 一顿饭 1 / 2 杯子 的 葡萄干 1 / 2 茶匙
[ɒv; əv][sɔːlt][θriː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] (['grænjʊleɪtɪd]) [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [lɑːd]
of salt 3 teaspoons of sugar (granulated) 3 tablespoons of lard
的 盐 3 茶匙 的 糖 (颗粒状) 3 汤匙 的 猪油

2 杯粗粒印度玉米粉，1/2 杯葡萄干，1/2 茶匙盐，3 茶匙砂糖，3 汤匙猪油

[mɪks][ðə; ði][sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd]['reɪzɪnz] [wɪð] [ðə; ði]['ɪndiən] [miːl] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] ,
Mix the salt , sugar , and raisins with the Indian meal in a bowl ,
混合 这 盐 , 糖 , 和 葡萄干 和 这 印度 一顿饭 在 一个 碗 ,

将盐、糖和葡萄干与印度粉混合在一个碗中。

[ðen] [pɔː(r)][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
then pour in boiling water , a little at a time ,
然后 倒 在 沸腾 水 , 一个 小的 在 一个 时间 ,

然后一点一点地倒入沸水。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [ænd; ənd][nəʊ]
and stir well with a wooden spoon until you have a stiff paste and no
和 搅拌 出色地 和 一个 木制的 勺子 直到 你 有 一个 僵硬的 粘贴 和 不
[draɪ] [miːl] [rɪ'meɪnz] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [bəʊl] .
dry meal remains sticking to the bottom of the bowl .
干燥 一顿饭 遗迹 粘性 到 这 底部 的 这 碗 .

用木勺充分搅拌，直到变成浓稠的糊状物，碗底没有干粉残留。

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [keɪk] - [tɪn][ænd; ənd] [griːs] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [lɑːd] .
Then take a cake - tin and grease it well with one - half of the lard .
然后 拿 一个 蛋糕 - 锡 和 润滑脂 它 出色地 和 一 - 一半 的 这 猪油 .

然后取一个蛋糕模具，用一半的猪油充分涂抹。

[ðen] [tɜːn] [aʊt] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd]['iːv(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [wɪð] [ðə; ði] ['wʊdn]
Then turn out the Indian meal into the pan , and even it out with the wooden
然后 转动 出去 这 印度 一顿饭 进入 这 平底锅 , 和 甚至 它 出去 和 这 木制的
[spuːn] .
spoon .
勺子 .

然后将印度菜倒入锅中，用木勺抹平。

[spred] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [lɑːd] ,
Spread on the top of this the rest of the lard ,
传播 在 这 顶部 的 这 这 休息 的 这 猪油 ,

将剩余的猪油涂抹在上面。

['sɔfənd] ['slaɪtli] [səʊ][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] [spred] [ˌaɪ 'tiː] ['iːzəli] .
softened slightly so as you can spread it easily .
软化 轻微地 所以 作为 你 能 传播 它 容易地 .

稍微软化一下，以便于涂抹。

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .
Cook in a slow oven until a golden brown .
厨师 在 一个 慢的 烤箱 直到 一个 金的 棕色的 .

用低温烤箱烤至金黄色。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

['njɒki] [ɒv; əv] [fə'riːnə] (['njɒki] [ˌdiː 'aɪ][ˌsemə'liːnə])
GNOCCHI OF FARINA (Gnocchi di Semolina)
汤团 的 法里纳 (汤团 迪 粗粒小麦粉)

法里纳面疙瘩 (Gnocchi di Semolina)

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] [eg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] [fə'riːnə] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tʃiːz]
1 pint of milk 1 egg 1 / 2 cup of farina Butter and cheese
1 品脱 的 牛奶 1 蛋 1 / 2 杯子 的 法里纳 黄油 和 奶酪

1品脱牛奶，1个鸡蛋，1/2杯粗粒小麦粉，黄油和奶酪

[pʊt] [ðə; ði] [mɪlk] [ɒn] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] .
Put the milk on , and when it boils add salt .
放 这 牛奶 在 , 和 什么时候 它 沸腾 添加 盐 .

把牛奶放进锅里，煮沸后加入盐。

[teɪk] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ænd; ənd] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][fə'riːnə]['lɪt(ə)l][baɪ]['lɪt(ə)l] .
Take a wooden spoon and , stirring constantly , add the farina little by little .
拿 一个 木制的 勺子 和 , 搅拌 不断地 , 添加 这 法里纳 小的 经过 小的 .

用木勺一边搅拌，一边一点一点地加入粗面粉。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook for ten minutes , stirring constantly .
厨师 为了 十 分钟 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，煮十分钟。

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [breɪk] ['ɪntuː][ðə; ði][fə'riːnə][wʌn] [eg] ; [mɪks] ['veri] ['kwɪkli] ,
Take off the fire and break into the farina one egg ; mix very quickly ,
拿 离开 这 火 和 休息 进入 这 法里纳 一 蛋 ; 混合 非常 迅速地 ,

将火从火上移开，快速打入一个鸡蛋到粗面粉中；快速搅拌。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [eg] [wɪl] [nɒt] [hæv; həv] [taɪm] [tuː; tə] [set] .
so that the egg will not have time to set .
所以 那 这 蛋 将要 不是 有 时间 到 放 .

这样鸡蛋就没有时间凝固了。

[spred] [ðə; ði][fə'riːnə]['ɒntə][ðə; ði] ['bredbɔːd] [ə'baʊt] [ðə; ði] [haɪt] [ɒv; əv][ə; eɪ]['fɪŋgə(r)] .
Spread the farina onto the breadboard about the height of a finger .
传播 这 法里纳 到 这 面包板 关于 这 高度 的 一个 手指 .

将粗面粉均匀地铺在面包板上，厚度约为一指宽。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kuːl] , [ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [sk'weəz] [ɔː(r)]['daɪəməndz][ə'baʊt] [tuː] [ɔː(r)] [θriː]
Allow it to cool , then cut it into squares or diamonds about two or three
允许 它 到 凉爽的 , 然后 切 它 进入 正方形 或者 钻石 关于 二 或者 三
['ɪntʃɪz] [ə'krɒs] .
inches across .
英寸 穿过 .

待其冷却后，切成边长约两三英寸的正方形或菱形。

['bʌtə(r)] [wel] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [sk'weəz]
Butter well a baking - dish , and put in the bottom a layer of the squares
黄油 出色地 一个 烘烤 - 盘子 , 和 放 在 这 底部 一个 层 的 这 正方形
[ɒv; əv][fə'riːnə] ;
of farina ;
的 法里纳 ;

在烤盘上涂上黄油，然后在底部铺上一层面粉方块；

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ([ɔː(r)] ['gruːjeə(r)]) ,
sprinkle over a little grated Parmesan cheese (or Gruyere) ,
撒 超过 一个 小的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 (或者 格鲁耶尔奶酪) ,

撒上少许磨碎的帕玛森奶酪（或格鲁耶尔奶酪），

[ænd; ənd] [pʊt] [hɪə(r)][ænd; ənd][ðeə(r)][ə; eɪ] [smɔːl] [dæb][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
and put here and there a small dab of butter .
和 放 这里 和 那里 一个 小的 轻拍 的 黄油 .

并在各处放上一小块黄油。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [sk'weəz] [ɒv; əv][fə'riːnə] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [ænd; ənd]['bʌtə(r)]
Then put in another layer of the squares of farina ; add cheese and butter
然后 放 在 其他 层 的 这 正方形 的 法里纳 ; 添加 奶酪 和 黄油
[æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
as before .
作为 前 .

然后铺上一层面粉方块；像之前一样加入奶酪和黄油。

[kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ʌn'tɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] , ['hævɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ['leɪə(r)] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tʃiːz] .
Continue in this way until your baking - dish is full , having on the top layer butter and cheese .
继续 在 这 方式 直到 你的 烘烤 - 盘子 是 满的 , 拥有 在 这 顶部 层 黄油 和 奶酪 .

按照这个方法继续操作，直到烤盘装满，最上面一层铺上黄油和奶酪。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [braʊn] [krʌst] [fɔːmz] .
Bake in a hot oven until a brown crust forms .
烤 在 一个 热的 烤箱 直到 一个 棕色的 地壳 表格 .

放入高温烤箱烘烤至表面形成棕色脆皮。

[sɜːv] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] .
Serve in the baking - dish .
服务 在 这 烘烤 - 盘子 .

盛入烤盘中即可享用。

['njɒki] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊ]
GNOCCHI OF POTATO
汤团 的 土豆

土豆面疙瘩

[teɪk] [sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [tuː; tə] [bɔɪl] [ɪn] [ðeə(r)] [skɪnz] .
Take six medium - sized potatoes and put them on to boil in their skins .
拿 六 中等的 - 尺寸 土豆 和 放 他们 在 到 熬 在 他们的 皮肤 .

取六个中等大小的土豆，带皮放入锅中煮。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [piːl] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pɑːs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] ['kʌləndə(r)] .
When they are done , peel them and pass them through a fine colander .
什么时候 他们 是 完毕 , 果皮 他们 和 经过 他们 通过 一个 美好的 滤器 .

煮熟后，剥去外皮，然后用细筛过滤。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
Add a little salt .
添加 一个 小的 盐 .

加少许盐。

[teɪk] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Take one cup of flour ,
拿 一 杯子 的 面粉 ,

取一杯面粉，

[ænd; ənd] [mɪks] [ɒn] [ðə; ði] [bred] - [bɔːd] [wɪð] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [fɔːm] [ə; eɪ] [peɪst] .
and mix on the bread - board with the potatoes until they form a paste .
和 混合 在 这 面包 - 木板 和 这 土豆 直到 他们 形式 一个 粘贴 .

在案板上将土豆泥与土豆混合，直至形成糊状。

[rəʊl] [ðɪs] [peɪst] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɒsɪdʒ] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [θriː] ['fɪŋgəz] .
Roll this paste with the hands into a sausage about the thickness of three fingers .
卷 这 粘贴 和 这 双手 进入 一个 香肠 关于 这 厚度 的 三 手指 .

用手将面团搓成约三指粗细的香肠状。

[kʌt] [ðɪs] [rəʊl] [ə'krɒs] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [lɒŋ] .
Cut this roll across into pieces about an inch long .
切 这 卷 穿过 进入 件 关于 一个 英寸 长的 .

将这个面包卷横切成大约一英寸长的小段。

[pres] [ðiːz] ['piːsɪz] ['laɪtli] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgə(r)] [ɔː(r)] [ðə; ði] ['hænd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [naɪf] ,
Press these pieces lightly with the finger or the handle of the knife ,
按 这些 件 轻轻 和 这 手指 或者 这 处理 的 这 刀 ,

用手指或刀柄轻轻按压这些部件，

[səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [teɪk] ['lɪt(ə)l] [kʌp] - [ʃeɪpt] [fɔːmz] .
so they will take little cup - shaped forms .
所以 他们 将要 拿 小的 杯子 - 形状 表格 .

所以它们会呈现出小杯状。

[liːv] [ðiːz] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ɒn] [tuː; tə] [bɔɪl] .
Leave these to one side , and put two quarts of salted water on to boil .
离开 这些 到 一 边 , 和 放 二 夸脱 的 咸的 水 在 到 熬 .

将这些食材放在一边，然后烧开两夸脱加盐的水。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['njɒki] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] .
When it boils add the gnocchi a few at a time , until all are in the water .
什么时候 它 沸腾 添加 这 汤团 一个 很少 在 一个 时间 , 直到 全部 是 在 这 水 .

水烧开后，一次加入几个土豆丸子，直到全部放入水中。

[wen] [ðə; ði] ['njɒki] [raɪz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wɪð] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] .
When the gnocchi rise to the surface of the water , take them out with the skimmer .
什么时候 这 汤团 上升 到 这 表面 的 这 水 , 拿 他们 出去 和 这 撇渣器 .

当土豆丸子浮到水面时，用撇渣器捞出。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['plætə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['ædɪŋ] [iːtʃ] [taɪm] ['greɪvi] [ænd; ənd] [tʃiːz] ,
Put them into a platter a few at a time , adding each time gravy and cheese ,
放 他们 进入 一个 拼盘 一个 很少 在 一个 时间 , 添加 每个 时间 肉汁 和 奶酪 ,

将它们分批放入盘子中，每次放入后都淋上肉汁和奶酪。

[ænd; ənd] ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] .
and covering them well .
和 覆盖 他们 出色地 .

并妥善掩盖它们。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ['sprɪŋk(ə)ld] [ɒn] [tɒp] .
Put a layer of grated cheese sprinkled on top .
放 一个 层 的 磨碎的 奶酪 撒上 在 顶部 .

在上面撒上一层碎奶酪。

[sɜːv] [wɪð] [miːt] , [ɔː(r)] [æz; əz] [ə; eɪ] [fɜːst] [kɔːs] .
Serve with meat , or as a first course .
服务 和 肉 , 或者 作为 一个 第一的 课程 .

可与肉类一起食用，或作为头盘。

['njɒki] [ɒv; əv] [mɪlk] — [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt]
GNOCCHI OF MILK — A DESSERT
汤团 的 牛奶 — 一个 甜点

牛奶土豆丸子——一道甜点

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['lev(ə)l] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['paʊdəd] [stɑːtʃ] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] [drɒps] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ˌtuː'tuː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
1 cup of milk 1 level tablespoon of powdered starch 2 or 3 drops of vanilla extract 2 yolks of eggs 2 tablespoons of sugar
1 杯子 的 牛奶 1 等级 汤匙 的 粉末状 淀粉 2 或者 3 滴 的 香草 提炼 2 蛋黄 的 鸡蛋 2 汤匙 的 糖

杯牛奶，1 平勺淀粉粉，2 或 3 滴香草精，2 个蛋黄，2 汤匙糖

[pʊt] [ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [mɪks] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]
Put all these ingredients together into a saucepan and mix together with a
放 全部 这些 原料 一起 进入 一个 平底锅 和 混合 一起 和 一个
['wʊdn] [spuːn] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] .
wooden spoon for a few moments .
木制的 勺子 为了 一个 很少 时刻 .

把所有这些食材放入平底锅中，用木勺搅拌片刻。

[ðen] [pʊt] ['ɒntə] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [tuː] [hɒt] ,
Then put onto the back of the stove where it is not too hot ,
然后 放 到 这 后退 的 这 火炉 在哪里 它 是 不是 也 热的 ,

然后放在炉灶背面不太热的地方。

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [stɪf] .
and cook until the mixture has become stiff .
和 厨师 直到 这 混合物 有 变得 僵硬的 .

煮至混合物变稠。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] [lɒŋgə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːlweɪz] ;
Cook a few moments longer , stirring always ;
厨师 一个 很少 时刻 更长 , 搅拌 总是 ;

再煮一会儿，期间要不停搅拌；

[ðen] [tɜːn] [aʊt] ['ɒntə] [ə; eɪ] [bred] - [bɔːd] [ænd; ənd] [spred] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['fɪŋgə(r)]
then turn out onto a bread - board and spread to a thickness of a finger
然后 转动 出去 到 一个 面包 - 木板 和 传播 到 一个 厚度 的 一个 手指
[ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
and a half .
和 一个 一半 .

然后将其倒扣在案板上，摊成一指半厚的饼状。

[wen]
When
什么时候

什么时候

[kəʊld] , [kʌt] ['ɪntuː] ['daɪəməndz] [ɔː(r)] [sk'weəz] [ðə; ði] [wɪdθ; wɪtθ] [ɒv; əv] [tuː] ['fɪŋgəz] .
cold , cut into diamonds or squares the width of two fingers .
寒冷的 , 切 进入 钻石 或者 正方形 这 宽度 的 二 手指 .

冷切，切成菱形或两指宽的正方形。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [sk'weəz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ˌəʊvə'læpɪŋ] [iːtʃ] ['ʌðə(r)] .
Butter a baking - dish , and put the squares into it overlapping each other .
黄油 一个 烘烤 - 盘子 , 和 放 这 正方形 进入 它 重叠 每个 其他 .

在烤盘上涂上黄油，然后将方块面团重叠地放入烤盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [dæbz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [hɪə(r)] [ænd; ənd] [ðeə(r)] .
Add a few dabs of butter here and there .
添加 一个 很少 dab 的 黄油 这里 和 那里 .

这里那里加几小块黄油。

[pʊt] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sk'weəz] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] , [mɔː(r)] [dæbz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Put another layer of the squares in the dish , more dabs of butter ,
放 其他 层 的 这 正方形 在 这 盘子 , 更多的 dab 的 黄油 ,

在盘子里再铺一层方块，再放几小块黄油。

[ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] .
and so on until the dish is full .
和 所以 在 直到 这 盘子 是 满的 .

如此反复，直到盘子装满为止。

[braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Brown in the oven .
棕色的 在 这 烤箱 .

烤至棕色。

['sɔːsɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

[ruː] [fɔː(r); fə(r)] ['sɔːsɪz]
ROUX FOR SAUCES
鲁 为了 酱汁

酱汁用的面糊

[ruː] [ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə] ['θɪkən] [ænd; ənd] [gɪv] ['bɒdi] [tuː; tə] ['sɔːsɪz] .
Roux is necessary to thicken and give body to sauces .
鲁克斯 是 必要的 到 加厚 和 给 身体 到 酱汁 .

面糊是使酱汁浓稠并增加其口感的必要成分。

[pʊt] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [kʊk]
Put one tablespoon of flour and one of butter into a saucepan and cook
放 一 汤匙 的 面粉 和 一 的 黄油 进入 一个 平底锅 和 厨师
[ʌn'tɪl] [ðə; ði]['flaʊə(r)][hæz; həz] [lɒst] ['eni] [rɔː] [teɪst] .
until the flour has lost any raw taste .
直到 这 面粉 有 丢失的 任何 生的 品尝 .

将一汤匙面粉和一汤匙黄油放入平底锅中，煮至面粉没有生味为止。

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ɒn][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [ðə; ði] [stɒk]
Then put the saucepan on the back of the stove and add slowly the stock
然后 放 这 平底锅 在 这 后退 的 这 火炉 和 添加 缓慢地 这 库存
[ɔː(r)] [mɪlk] ,
or milk ,
或者 牛奶 ,

然后将平底锅放在炉灶后方，慢慢加入高汤或牛奶。

[wʌn] [kʌp] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] .
one cup for every tablespoon of butter or flour , and stir until smooth .
一 杯子 为了 每一个 汤匙 的 黄油 或者 面粉 , 和 搅拌 直到 光滑的 .

每汤匙黄油或面粉配一杯水，搅拌至顺滑。

[fɔː(r); fə(r)] [waɪt] ['sɔːsɪz] [teɪk] [keə(r)][ðə; ði]['flaʊə(r)] [dʌz] [nɒt]['kʌlə(r)] ; [fɔː(r); fə(r)] [dɑːk] ['sɔːsɪz] [let]
For white sauces take care the flour does not color ; for dark sauces let
为了 白色的 酱汁 拿 关心 这 面粉 做 不是 颜色 ; 为了 黑暗的 酱汁 让
[ˌaɪ 'tiː] [braʊn] ,
it brown ,
它 棕色的 ,

做白酱时要注意面粉不要上色；做黑酱时要让面粉变成褐色。

[bʌt; bət] [teɪk] [keə(r)][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [bɜːn] .
but take care it does not burn .
但 拿 关心 它 做 不是 烧伤 .

但要小心别烧焦了。

['ægrəʊ] ['dɒltʃeɪ] [sɔːs]
AGRO DOLCE SAUCE
农业 甜蜜 酱

甜酸酱

[teɪk] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ([braʊn] [ɔː(r)] [waɪt]) , [wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['kʌrənts] ,
Take two tablespoons of sugar (brown or white) , one - half a cup of currants ,
拿 二 汤匙 的 糖 (棕色的 或者 白色的) , 一 - 一半 一个 杯子 的 醋栗 ,

取两汤匙糖（红糖或白糖均可），半杯葡萄干，

[ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][bɑ:(r)][ɒv; əv]['greɪtɪd] ['tʃɒklət] , [wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['kændid] ['ɒrɪndʒ] ,
a quarter of a bar of grated chocolate , one tablespoon of chopped candied orange ,
一个 四分之一 的 一个 酒吧 的 磨碎的 巧克力 ， 一 汤匙 的 切碎 脯 橙子 ，

四分之一块巧克力碎，一汤匙切碎的蜜饯橙皮，

[wʌn][ɒv; əv]['lemən] - [pi:l] , [wʌn][ɒv; əv]['keɪpəz] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
one of lemon - peel , one of capers , and one cup of vinegar .
一 的 柠檬 - 果皮 ， 一 的 刺山柑 ， 和 一 杯子 的 醋 .

一份柠檬皮，一份刺山柑，一杯醋。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [let] [səʊk] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:] ['aʊəz] ; [pɔ:(r)][ˌaɪ 'ti:]['əʊvə(r)]['venɪsn; 'venɪzn][ɔ:(r)] [vi:l] ,
Mix well together and let soak for two hours ; pour it over venison or veal ,
混合 出色地 一起 和 让 浸泡 为了 二 小时 ； 倒 它 超过 鹿肉 或者 小牛肉 ，

充分混合后浸泡两小时；将浸泡液淋在鹿肉或小牛肉上。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
and simmer for ten minutes .
和 煨 为了 十 分钟 .

小火慢炖十分钟。

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔ:s]
BECHAMEL SAUCE
贝夏梅尔 酱

贝夏梅尔酱

[nəʊ] . [wʌn]
NO . 1
不 . 1

第一名

[pʊt] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [ænd; ənd][stɜ:(r)][fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
Put two ounces of butter and two tablespoons of flour into a saucepan and stir for five minutes .
放 二 盎司 的 黄油 和 二 汤匙 的 面粉 进入 一个 平底锅 和 搅拌 为了 五 分钟 .

将两盎司黄油和两汤匙面粉放入平底锅中，搅拌五分钟。

[pɔ:(r)][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f][paɪnts][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] ['grædʒuəli][ɪn] , ['bi:tɪŋ] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] .
Pour one and one - half pints of boiling milk gradually in , beating well with a whisk .
倒 一 和 一 - 一半 品脱 的 沸腾 牛奶 逐步地 在 ， 殴打 出色地 和 一个 拂 .

将一品脱半沸牛奶缓缓倒入，用打蛋器充分搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:][sʌm; səm] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ] [fju:] ['pepəkɔ:nz] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd][sʌm; səm] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] .
Add some nutmeg , a few peppercorns , a pinch of salt , and some chopped mushrooms .
添加 一些 肉豆蔻 ， 一个 很少 胡椒粒 ， 一个 捏 的 盐 ， 和 一些 切碎 蘑菇 .

加入一些肉豆蔻、几粒胡椒粒、一小撮盐和一些切碎的蘑菇。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] - ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] .
Cook for one - quarter of an hour , and rub through a fine sieve .
厨师 为了 一 - 四分之一 的 一个 小时 , 和 擦 通过 一个 美好的 筛 .

煮15分钟，然后用细筛过滤。

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs]
BECHAMEL SAUCE
贝夏梅尔 酱

贝夏梅尔酱

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː]
NO . 2
不 . 2

2号

[mɪks] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ,
Mix three tablespoons of butter and three of flour to a smooth paste ,
混合 三 汤匙 的 黄油 和 三 的 面粉 到 一个 光滑的 粘贴 ,

将三汤匙黄油和三汤匙面粉混合成光滑的糊状物。

[pʊt] [sʌm; səm] ['pepəkɔːnz] , [wʌn] - [hɑːf][æn; ən]['ʌnjən] , [wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ] ['kærət] [slaɪst] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [meɪs] ,
put some peppercorns , one - half an onion , one - half a carrot sliced , a small piece of mace ,
放 一些 胡椒粒 , 一 - 一半 一个 洋葱 , 一 - 一半 一个 胡萝卜 切片 , 一个 小的 片 的 锤 ,

放入一些胡椒粒、半个洋葱、半根切片的胡萝卜、一小块肉豆蔻皮。

[tuː] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ɒv; əv]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] ,
two teacups of white stock , a pinch of salt and of grated nutmeg ,
二 茶杯 的 白色的 库存 , 一个 捏 的 盐 和 的 磨碎的 肉豆蔻 ,

两茶杯白汤，一小撮盐和磨碎的肉豆蔻，

[ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] ; ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] [kriːm] ;
in a stew - pan ; simmer for one - half an hour , stirring often , then add one teacup of cream ;
在 一个 炖 - 平底锅 ; 煨 为了 一 - 一半 一个 小时 , 搅拌 经常 , 然后 添加 一 茶碗 的 奶油 ;

在炖锅中；小火慢炖半小时，经常搅拌，然后加入一杯奶油；

[bɔɪl] [æt; ət][wʌns] , [ænd; ənd] [streɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] .
boil at once , and strain and serve .
熬 在 一次 , 和 拉紧 和 服务 .

立即煮沸，过滤后即可食用。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [nəʊ] . [wʌn]
TOMATO SAUCE NO . 1
番茄 酱 不 . 1

1号番茄酱

[teɪk] [ten] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪnz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ʌp] ;
Take ten fresh tomatoes , remove the skins , cut them up ;
拿 十 新鲜的 西红柿 , 消除 这 皮肤 , 切 他们 向上 ;

取十个新鲜西红柿，去皮，切块；

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
put them into a saucepan and boil them until soft .
放 他们 进入 一个 平底锅 和 熬 他们 直到 柔软的 .

将它们放入平底锅中煮至软烂。

[ðen] [pɑːs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Then pass them through a sieve .
然后 经过 他们 通过 一个 筛 .

然后将它们过筛。

[pʊt] [ðeə(r)] [dʒuːs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [gʊd] [lɑːd] ,
Put their juice into a saucepan with one heaping tablespoon of butter or one - half tablespoon of good lard ,
放 他们的 汁 进入 一个 平底锅 和 一 堆积 汤匙 的 黄油 或者 一 - 一半 汤匙 的 好的 猪油 ,

将它们的汁液倒入平底锅中，加入一大勺黄油或半勺优质猪油。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'gen] , ['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɪf] [ðə; ði] [sɔːs] [bɪ'kʌmz] [tuː] [θɪk] .
salt and pepper , and boil again , adding water if the sauce becomes too thick .
盐 和 胡椒 , 和 熬 再次 , 添加 水 如果 这 酱 变成 也 厚的 .

加入盐和胡椒粉，再次煮沸，如果酱汁太稠，可以加水。

[ðɪs] [sɔːs] [kæn; kən] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] ['bɒt(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] .
This sauce can be kept in a bottle for several days .
这 酱 能 是 保留 在 一个 瓶子 为了 一些 天 .

这种酱汁装瓶后可以保存好几天。

[ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˌmækə'rəʊni] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] .
It can be used for macaroni , etc . , in place of the tomato paste .
它 能 是 用过的 为了 通心粉 , ETC . , 在 地方 的 这 番茄 粘贴 .

它可以代替番茄酱用于通心粉等食物中。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː]
TOMATO SAUCE NO . 2
番茄 酱 不 . 2

番茄酱2号

[mɪns] [wʌn] - ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ʌnjən] , [wʌn] - [hɑːf] [ə; eɪ] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri] , [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] [swiːt] ['bæzl] ,
Mince one - quarter of an onion , one - half a stalk of celery , a few leaves of sweet basil ,
剁碎 一 - 四分之一 的 一个 洋葱 , 一 - 一半 一个 茎 的 芹菜 , 一个 很少 树叶 的 甜的 罗勒 ,

将四分之一的洋葱、半根芹菜、几片甜罗勒叶切碎。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ʌp] [faɪn] .
and a bunch of parsley up fine .
和 一个 束 的 香菜 向上美好的 .

还有一大把欧芹也很好。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
Add one - half cup of olive - oil , a pinch of salt and one of pepper ,
添加 一 - 一半 杯子 的 橄榄 - 油 , 一个 捏 的 盐 和 一 的 胡椒 ,

加入半杯橄榄油、一小撮盐和一小撮胡椒粉，

[ænd; ənd] [kʌt] [eɪt] [ɔː(r)] [naɪn] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .
and cut eight or nine tomatoes into slices .
和 切 八 或者 九 西红柿 进入 切片 .

将八九个西红柿切成片。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] ,
Boil until the sauce is as thick as cream , stirring occasionally ,
熬 直到 这 酱 是 作为 厚的 作为 奶油 , 搅拌 偶尔 ,

煮至酱汁浓稠如奶油，期间偶尔搅拌。

[ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [sɜːv] .

then strain through a sieve and serve .

然后 拉紧 通过 一个 筛 和 服务 .

然后用筛子过滤后即可食用。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [nəʊ] . [θriː]

TOMATO SAUCE NO . 3

番茄 酱 不 . 3

番茄酱3号

[teɪk] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [tuː] ,

Take four pounds of tomatoes , cut them in two ,

拿 四 磅 的 西红柿 , 切 他们 在 二 ,

取四磅西红柿，切成两半，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] [wɪð] [tuː] [waɪn] - ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,

and put them into a two - quart saucepan with two wine - glasses of water ,

和 放 他们 进入 一个 二 - 夸脱 平底锅 和 二 葡萄酒 - 眼镜 的 水 ,

[tuː] ['sɔːltspuːnz] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,

two saltspoons of salt ,

二 盐匙 的 盐 ,

将它们放入一个两夸脱的平底锅中，加入两杯水和两勺盐。

[wʌn] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['sɔːspən] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ]

one of pepper , cover the saucepan , and boil for forty minutes , stirring

一 的 胡椒 , 覆盖 这 平底锅 , 和 熬 为了 四十 分钟 , 搅拌

['ɒf(ə)n] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] ;

often to prevent burning ;

经常 到 防止 燃烧 ;

加入一勺胡椒粉，盖上锅盖，煮40分钟，经常搅拌以防烧焦；

[ðen] [streɪn] .

then strain .

然后 拉紧 .

然后过滤。

[meɪk] [ə; eɪ] [ruː] [ɪn] [ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [θriː] - ['kwɔːtəz]

Make a roux in another saucepan with one ounce of butter and three - quarters

制作 一个 鲁 在 其他 平底锅 和 一 盎司 的 黄油 和 三 - 四分之一

[ɒv; əv] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

of an ounce of flour .

的 一个 盎司 的 面粉 .

在另一个平底锅中，用一盎司黄油和四分之三盎司面粉制作面糊。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['mɪnɪts] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Cook for three minutes , mixing well .

厨师 为了 三 分钟 , 混合 出色地 .

翻炒三分钟，直至充分混合。

[teɪk] [ruː] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm]

Take roux off the fire , and pour the tomatoes into it a little at a time

拿 鲁 离开 这 火 , 和 倒 这 西红柿 进入 它 一个 小的 在 一个 时间

,

,

,

将面糊从火上移开，然后一点一点地倒入番茄。

['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [smuːð] .

stirring to keep it smooth .

搅拌 到 保持 它 光滑的 .

不断搅拌以保持顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈwaɪnglɑːs] [ɒv; əv] [stɒk] , [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] ,

Add two wineglasses of stock , put on the fire , and cook for twenty minutes ,

添加 二 酒杯 的 库存 , 放 在 这 火 , 和 厨师 为了 二十 分钟 ,

加入两杯高汤，放在火上煮二十分钟。

[ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .

stirring all the time .

搅拌 全部 这 时间 .

不停地搅拌。

[ˈbʌtə(r)] [sɔːs]

BUTTER SAUCE

黄油 酱

黄油酱

[teɪk] [eɪt] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)] ,

Take eight ounces of butter , one tablespoon of salt , one of pepper ,

拿 八 盎司 的 黄油 , 一 汤匙 的 盐 , 一 的 胡椒 ,

取八盎司黄油，一汤匙盐，一汤匙胡椒粉，

[ænd; ənd] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈlemən] [dʒuːs] .

and two tablespoons of lemon juice .

和 二 汤匙 的 柠檬 汁 .

以及两汤匙柠檬汁。

[stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈwʊdn] [spuːn] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ɪz] [hɑːf] [ˈmeltɪd] ,

Stir with a wooden spoon over the fire until the butter is half melted ,

搅拌 和 一个 木制的 勺子 超过 这 火 直到 这 黄油 是 一半 融化 ,

用木勺在火上搅拌，直到黄油半融化。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒf] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [kwaɪt] [ˈlɪkwɪd] .

then take it off and continue to stir until it is quite liquid .

然后 拿 它 离开 和 继续 到 搅拌 直到 它 是 相当 液体 .

然后关火，继续搅拌直至完全变成液体。

[baɪ] [ˈteɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] [bɪˈfɔː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ɔːl] [ˈmeltɪd] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [ˈplez(ə)nt] [teɪst] [ɒv; əv] [freʃ] [kriːm] ;

By taking the butter off the stove before it is all melted it will have a pleasant taste of fresh cream ;

经过 采取 这 黄油 离开 这 火炉 前 它 是 全部 融化 它 将要 有 一个 令人愉快的 品尝 的 新鲜的 奶油 ;

在黄油完全融化之前将其从炉子上取下，这样黄油就会有新鲜奶油的美味；

[ðɪs] [ɪz] [ɔːl] [lɒst] [ˈʌðəwaɪz] .

this is all lost otherwise .

这 是 全部 丢失的 否则 .

否则这一切都将付诸东流。

[lɔːmˈbɑːrdə] [sɔːs]

LOMBARDA SAUCE

伦巴第 酱

伦巴第酱

[pʊt] [tuː] [ˈtʌmbləz] [ɒv; əv] [waɪt] [ruː] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪn] [ˈdʒeli] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] , [rɪˈdjuːs] ,

Put two tumblers of white roux and one of chicken jelly into a saucepan , reduce ,

放 二 玻璃杯 的 白色的 鲁 和 一 的 鸡 果冻 进入 一个 平底锅 , 减少 ,

将两杯白面糊和一杯鸡肉冻放入平底锅中，收汁，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [mɪkst] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]
and add three yolks of eggs mixed with two ounces of butter and the
和 添加 三 蛋黄 的 鸡蛋 混合 和 二 盎司 的 黄油 和 这
[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] - [hɑːf]['lemən] .
juice of one - half lemon .
汁 的 一 - 一半 柠檬 .

加入三个蛋黄，混合两盎司黄油和半个柠檬的汁。

[bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [teɪk] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] ,
Before it boils take the saucepan off the fire ,
前 它 沸腾 拿 这 平底锅 离开 这 火 ,

水还没开就把锅从火上移开。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['tʌmblə(r)][ɒv; əv] [θɪk] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ([siː] ['sɔːsɪz] , [peɪdʒ] -) , [streɪn] ,
and add one tumbler of thick tomato sauce (see Sauces , page 30) , strain ,
和 添加 一 不倒翁 的 厚的 番茄 酱 (看 酱汁 , 页 -) , 拉紧 ,

加入一杯浓稠的番茄酱（参见第30页“酱汁”部分），过滤，

[ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [swiːt] [hɜːbs] [mɪnst] [faɪn] .
and just before serving add one tablespoon of sweet herbs minced fine .
和 只是 前 服务 添加 一 汤匙 的 甜的 草药 剁碎 美好的 .

上菜前加入一汤匙切碎的甜香草。

" ['ɑːlə] ['pænə] " [sɔːs]
" ALLA PANNA " SAUCE
" 阿拉 潘纳 " 酱

“ALLA PANNA”酱

[melt] [wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]
Melt one - half a pound of butter , add a little flour , salt , pepper , and
熔化 一 - 一半 一个 磅 的 黄油 , 添加 一个 小的 面粉 , 盐 , 胡椒 , 和
['greɪtɪd] ['nʌtmeg] .
grated nutmeg .
磨碎的 肉豆蔻 .

融化半磅黄油，加入少许面粉、盐、胡椒粉和磨碎的肉豆蔻。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
Stir until thick , then add one pint of cream , a little chopped parsley ,
搅拌 直到 厚的 , 然后 添加 一 品脱 的 奶油 , 一个 小的 切碎 香菜 ,

搅拌至浓稠，然后加入一品脱奶油和少许切碎的欧芹。

[ænd; ənd] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
and heat for five minutes .
和 热 为了 五 分钟 .

加热五分钟。

[miːt] [sɔːs]
MEAT SAUCE
肉 酱

肉酱

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][æn; ən]['ʌnjən] [tʃɒpt] [ʌp]
Put into a saucepan one pound of beef and one - half an onion chopped up
放 进入 一个 平底锅 一 磅 的 牛肉 和 一 - 一半 一个 洋葱 切碎 向上
[wɪð] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][lɑːd] ,
with three ounces of lard ,
和 三 盎司 的 猪油 ,

将一磅牛肉、半个切碎的洋葱和三盎司猪油放入平底锅中，

[sʌm; səm] ['pɑːsli] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [wʌn] [kləʊv] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [slaɪs] [ɒv; əv][hæm] .
some parsley , salt , pepper , one clove , and a very small slice of ham .
一些 香菜 , 盐 , 胡椒 , 一 丁香 , 和 一个 非常 小的 片 的 火腿 .

一些欧芹、盐、胡椒粉、一瓣蒜和一小片火腿。

[fraɪ] [ðiːz] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['məʊmənts] , ['muːvɪŋ] [ðem; ðəm] [kən'tɪnjuəli] ,

Fry these over a hot fire for a few moments , moving them continually ,

炒 这些 超过 一个 热的 火 为了 一个 很少 时刻 , 移动 他们 持续 ,

将它们放在旺火上煎炸片刻，期间要不断翻动。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [red] [waɪn] ,

and when the onion is browned add four tablespoons of red wine ,

和 什么时候 这 洋葱 是 棕色 添加 四 汤匙 的 红色的 葡萄酒 ,

洋葱炒至褐色后，加入四汤匙红酒。

[ænd; ənd][fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ([ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [peɪst]) .

and four tablespoons of tomato sauce (or tomato paste) .

和 四 汤匙 的 番茄 酱 (或者 番茄 粘贴) .

以及四汤匙番茄酱（或番茄膏）。

[wen] [ðɪs] [sɔːs] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['spʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] , ['lɪt(ə)l][baɪ]['lɪt(ə)l] , [sʌm; səm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

When this sauce begins to sputter , add , little by little , some boiling water .

什么时候 这 酱 开始 到 发出嘶嘶声 , 添加 , 小的 经过 小的 , 一些 沸腾 水 .

当酱汁开始冒泡时，一点一点地加入沸水。

[stɪk] [ə; eɪ] [fɔːk] ['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði][dʒuːs][tuː; tə]

Stick a fork into the meat from time to time to allow the juices to

戳 一个 叉 进入 这 肉 从 时间 到 时间 到 允许 这 果汁 到

[ɪ'skeɪp] .

escape .

逃脱 .

时不时用叉子戳一下肉，让肉汁流出来。

[teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [lʊks] [ə; eɪ] [gʊd] ['gəʊldən]

Take a little of the sauce in a spoon , and when it looks a good golden

拿 一个 小的 的 这 酱 在 一个 勺子 , 和 什么时候 它 看起来 一个 好的 金的

['kʌlə(r)] ,

color ,

颜色 ,

用勺子舀一点酱汁，当它呈现漂亮的金色时，

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti][tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði] [miːt] ,

and there is a sufficient quantity to cover the meat ,

和 那里 是 一个 充足的 数量 到 覆盖 这 肉 ,

而且量足够盖住肉。

[pʊt][ðə; ði] ['kʌvəd] ['sɔːspən] [æt; ət][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]

put the covered saucepan at the back of the stove and allow it to

放 这 涵盖 平底锅 在 这 后退 的 这 火炉 和 允许 它 到

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['θʌrəli] [kʊkt] .

simmer until the meat is thoroughly cooked .

煨 直到 这 肉 是 彻底 煮熟 .

将盖好盖子的平底锅放在炉灶后面，小火慢炖，直到肉完全煮熟。

[ðen] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] , [slaɪs][ˌaɪ 'tiː] , [prɪ'peə(r)][ˌmækə'rəʊni] , [ɔː(r)]['eni] [peɪst] [juː; jʊ][dɪ'zaɪə(r)] ,

Then take out the meat , slice it , prepare macaroni , or any paste you desire ,

然后 拿 出去 这 肉 , 片 它 , 准备 通心粉 , 或者 任何 粘贴 你 欲望 ,

然后取出肉，切片，准备通心粉，或者任何你喜欢的酱料。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd][ðə; ði] [sɔːs] [pɔː] ['əʊvə(r)][ɔːl] ,

and serve it with the meat , and the sauce poured over all ,

和 服务 它 和 这 肉 , 和 这 酱 倾倒 超过 全部 ,

然后把它和肉一起上桌，淋上酱汁。

[ænd; ənd][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

and the addition of butter and grated cheese .

和 这 添加 的 黄油 和 磨碎的 奶酪 .

并加入黄油和磨碎的奶酪。

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [sɔːs]
ECONOMICAL SAUCE
经济 酱

经济实惠的酱汁

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [æn; ən] [əʊld] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [faɪn] .
Take one - half of an old onion and chop it up fine .
拿 一 - 一半 的 一个 老的 洋葱 和 劈 它 向上 美好的 .

取半个老洋葱，切碎。

[teɪk] [wʌn] [smɔːl] ['kærət] , [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] , [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['trænzvɜːs] ['slaɪsɪz] ;
Take one small carrot , wash it , scrape it , and cut it into transverse slices ;
拿 一 小的 胡萝卜 , 洗 它 , 刮 它 , 和 切 它 进入 横 切片 ;

取一根小胡萝卜，洗净，刮去外皮，切成横片；

[duː; də] [ðə; ði] [seɪm] [wɪð] [ə; eɪ] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri] , [sʌm; səm] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [wʌn] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] ['mʌʃrʊm] .
do the same with a stalk of celery , some parsley , and one fresh or canned mushroom .
做 这 相同的 和 一个 茎 的 芹菜 , 一些 香菜 , 和 一 新鲜的 或者 罐装 蘑菇 .

用一根芹菜茎、一些欧芹和一朵新鲜或罐装蘑菇做同样的处理。

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [hæm] ([rɔː] [ɪf] ['pɒsəb(ə)l]) , [fæt] [ænd; ənd] [liːn] ,
Then take a slice of ham (raw if possible) , fat and lean ,
然后 拿 一个 片 的 火腿 (生的 如果 可能的) , 胖的 和 倾斜 ,

然后取一片火腿（最好是生的），肥瘦都要，

[ə'baʊt] [fɔː(r)] ['fɪŋgəz] [waɪd] [ænd; ənd] [wʌn] ['fɪŋgə(r)] [haɪ] .
about four fingers wide and one finger high .
关于 四 手指 宽的 和 一 手指 高的 .

大约四指宽，一指高。

[tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [faɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Chop it up fine , and put it into a medium - sized saucepan with one tablespoon of butter .
劈 它 向上 美好的 , 和 放 它 进入 一个 中等的 - 尺寸 平底锅 和 一 汤匙 的 黄油 .

把它切碎，放入一个中等大小的平底锅中，加入一汤匙黄油。

[wen] [ðə; ði] [hæm] [ɪz] ['kʌləd] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [tʃɒpt] - [ʌp] ['vedʒtəb(ə)lz] , [wʌn] [kləʊv] , [sɔːlt] ,
When the ham is colored , put in the chopped - up vegetables , one clove , salt ,
什么时候 这 火腿 是 有色 , 放 在 这 切碎 - 向上 蔬菜 , 一 丁香 , 盐 ,

火腿上色后，放入切碎的蔬菜、一瓣蒜、盐，

[ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] , [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [tuː; tə] [kʊk] ['θʌrəli] [bʌt; bət] [nɒt] [tuː; tə] [bɜːn] ,
and pepper , and stir constantly , allowing the vegetables to cook thoroughly but not to burn ,
和 胡椒 , 和 搅拌 不断地 , 允许 这 蔬菜 到 厨师 彻底 但 不是 到 烧伤 ,

加入胡椒粉，并不断搅拌，使蔬菜彻底煮熟但不要烧焦。

[wɪtʃ] [wɪl] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sɔːs] .
which will destroy the taste of the sauce .
哪个 将要 破坏 这 品尝 的 这 酱 .

这将破坏酱汁的味道。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə; eɪ] ['gəʊldən] ['kʌlə(r)] .
It should be a golden color .
它 应该 是 一个 金的 颜色 .

它应该是金色的。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [red] [waɪn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz][nɒt] ['nesəsəri] .
A little red wine may be added if you have it , but this is not necessary .
一个 小的 红色的 葡萄酒 可能 是 额外 如果 你 有 它 , 但 这 是 不是 必要的 .

如果你有红酒，可以加一点，但这并非必要。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] ['ɪntuː] ['sevrəl] ['piːsɪz] , [ðə; ði] [skɪnz] [rɪ'muːvd] , [ænd; ənd]
Then add four fresh tomatoes , cut into several pieces , the skins removed , and
然后 添加 四 新鲜的 西红柿 , 切 进入 一些 件 , 这 皮肤 已移除 , 和
[ðə; ði] [siːdz] ['teɪkən] [aʊt] .
the seeds taken out .
这 种子 已采取 出去 .

然后加入四个新鲜西红柿，切成几块，去皮去籽。

[ə'laʊ] [ðiːz] [tuː; tə] [kʊk] [ɪn][ðə; ði] [sɔːs] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] ['spʌtə(r)] ,
Allow these to cook in the sauce until they sputter ,
允许 这些 到 厨师 在 这 酱 直到 他们 发出嘶嘶声 ,

让这些食材在酱汁中煮至发出噼啪声。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ([ɔː(r)]['buːjɒn; 'buːjɔ̃] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː]) ,
then add a little water (or bouillon if you have it) ,
然后 添加 一个 小的 水 (或者 肉汤 如果 你 有 它) ,

然后加一点水（或者如果有肉汤的话也可以加一点），

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [mɔː(r)] ,
allow it to boil for a few moments more ,
允许 它 到 熬 为了 一个 很少 时刻 更多的 ,

让它再煮沸片刻。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)] [faɪn] ['kʌləndə(r)] ,
then take it off the fire and pass it through a sieve or fine colander ,
然后 拿 它 离开 这 火 和 经过 它 通过 一个 筛 或者 美好的 滤器 ,

然后将其从火上移开，用筛子或细孔滤网过滤。

['presɪŋ] [hɑːd] [səʊ] [ðæt] [ɔːl] [wɪl] [pɑːs] [θruː] .
pressing hard so that all will pass through .
紧迫 难的 所以 那 全部 将要 经过 通过 .

用力按压，让所有东西都能通过。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [θɪk] ['ɑːftə(r)] ['streɪnɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][ɔː(r)]['buːjɒn; 'buːjɔ̃] ,
If it is too thick after straining , add water or bouillon ,
如果 它 是 也 厚的 后 紧张 , 添加 水 或者 肉汤 ,

如果过滤后太稠，可以加水或肉汤块。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɔɪl] [ə'gen] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] .
and put it back and allow it to boil again a few moments .
和 放 它 后退 和 允许 它 到 熬 再次 一个 很少 时刻 .

然后放回锅里，再煮沸一会儿。

[ðɪs] [sɔːs] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ˌmækə'rəʊni] , ['njɒki] , [left] - ['əʊvə(r)] [miːt] , [eg] ,
This sauce can be used for macaroni , gnocchi , left - over meat , egg ,
这 酱 能 是 用过的 为了 通心粉 , 汤团 , 左边 - 超过 肉 , 蛋 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc .
ETC .

这种酱汁可以用于通心粉、土豆丸子、剩肉、鸡蛋等。

[ðə; ði] [sək'ses] [ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði]['prɒpə(r)] ['fraɪɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .
The success of the sauce depends upon the proper frying of the onion in it .
这 成功 的 这 酱 取决于 之上 这 恰当的 煎炸 的 这 洋葱 在 它 .

酱汁的成功与否取决于其中洋葱的炒制程度。

[hɒt] [piːkwɑːnteɪ] [sɔːs]
HOT PIQUANTE SAUCE
热的 辛辣的 酱

辣味皮昆特酱

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [liːn] [hæm][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['ʌnjən] ,
Chop up fine two ounces of lean ham and a small piece of onion ,
劈 向上 美好的 二 盎司 的 倾斜 火腿 和 一个 小的 片 的 洋葱 ,

将两盎司瘦火腿和一小块洋葱切碎，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] , [ðə; ði] [stɔːks] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [wʌn] [kləʊv] , [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]
add a little celery , the stalks of parsley , one clove , one - half tablespoon of
添加 一个 小的 芹菜 , 这 茎 的 香菜 , 一 丁香 , 一 - 一半 汤匙 的
['pepə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [beɪ] - [liːf] .
pepper , and one - half bay - leaf .
胡椒 , 和 一 - 一半 湾 - 叶子 .

加入少许芹菜、欧芹梗、一瓣丁香、半汤匙胡椒粉和半片月桂叶。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ə; eɪ][skænt][wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
Pour over these ingredients a scant one - half cup of vinegar .
倒 超过 这些 原料 一个 稀少 一 - 一半 杯子 的 醋 .

在这些食材上淋上少许醋（约半杯）。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɔɪl] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [kən'sjuːmd] [wʌn] - [hɑːf]
Cover the saucepan and allow it to boil until it has consumed one - half
覆盖 这 平底锅 和 允许 它 到 熬 直到 它 有 消耗 一 - 一半
.
.
.

盖上锅盖，煮至汤汁减少一半。

[pʊt]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] [wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv]['buːjɒn; 'buːjõ] ([ɔː(r)]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ]
Put into another saucepan one - half cup of bouillon (or water in which you
放 进入 其他 平底锅 一 - 一半 杯子 的 肉汤 (或者 水 在 哪个 你
[hæv; həv] [dɪ'zɒlvd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv] [biːf]) .
have dissolved one tablespoon of extract of beef) .
有 溶解 一 汤匙 的 提炼 的 牛肉) .

在另一个平底锅中放入半杯肉汤（或将一汤匙牛肉提取物溶解在水中）。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɔɪl] ,
Allow it to boil ,
允许 它 到 熬 ,

让它煮沸。

[ænd; ənd] [ðen] ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊ]['flaʊə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [daɪ'luːtɪd]
and then thicken with a teaspoon of potato flour which has been diluted
和 然后 加厚 和 一个 茶匙 的 土豆 面粉 哪个 有 到过 稀
[ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
in a little cold water .
在 一个 小的 寒冷的 水 .

然后加入一茶匙用少量冷水稀释的土豆淀粉勾芡。

[drɒp] [ðɪs] , ['lɪt(ə)l][baɪ]['lɪt(ə)l] ,
Drop this , little by little ,
降低 这 , 小的 经过 小的 ,

一点一点地放下它，

['ɪntuː][ðə; ði] ['sɔːspən] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv] [geɪnd] [ðə; ði][rɪ'kwaɪəd] ['θɪknəs] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [sɔːs]
into the saucepan until you have gained the required thickness for the sauce
进入 这 平底锅 直到 你 有 获得 这 必需的 厚度 为了 这 酱
.
.
.

将酱汁倒入平底锅中，直到达到所需的浓稠度。

[ðen] [pɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [bɔɪld] ['vɪnɪgə(r)] , ['pɑːsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [tʃiːz] - [klɒθ] .
Then pour in the boiled vinegar , passing it through cheese - cloth .
然后 倒 在 这 煮沸 醋 , 通过 它 通过 奶酪 - 布 .

然后倒入煮沸的醋，用纱布过滤。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [frentʃ] ['mʌstəd] , [sʌm; səm] ['keɪpəz] ,
Mix well together and add a teaspoon of French mustard , some capers ,
混合 出色地 一起 和 添加 一个 茶匙 的 法语 芥末 , 一些 刺山柑 ,
[ænd; ənd][sʌm; səm] [tʃɒpt] - [ʌp] ['pɪklz] .
and some chopped - up pickles .
和 一些 切碎 - 向上 泡菜 .

将所有食材充分混合，然后加入一茶匙法式芥末酱、一些刺山柑和一些切碎的酸黄瓜。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [miːts] [ɔː(r)] [tʌŋ] .
Serve hot with meats or tongue .
服务 热的 和 肉类 或者 舌头 .

趁热与肉类或牛舌一起食用。

[ðə; ði]['pepə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [prɪ'dɒmɪneɪt] [ɪn] [ðɪs] [sɔːs] .
The pepper should predominate in this sauce .
这 胡椒 应该 占主导地位 在 这 酱 .

这款酱汁应该以胡椒味为主。

[piːkwɑːnteɪ] [sɔːs] [wɪð] [eg]
PIQUANTE SAUCE WITH EGG
辛辣的 酱 和 蛋

辣酱配鸡蛋

[teɪk] [sʌm; səm] ['æntʃəvi] [peɪst] — [wʌn] ['teɪblspuːn] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
Take some anchovy paste — one tablespoon , two tablespoons of chopped parsley ,
拿 一些 凤尾鱼 粘贴 — 一 汤匙 , 二 汤匙 的 切碎 香菜 ,
[sʌm; səm] ['keɪpəz] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɪklz] ,
some capers and chopped pickles ,
一些 刺山柑 和 切碎 泡菜 ,

取一汤匙凤尾鱼酱、两汤匙切碎的欧芹、一些刺山柑和切碎的酸黄瓜，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [frentʃ] ['mʌstəd] [ænd; ənd][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
one teaspoon of French mustard and the yolks of two hard - boiled eggs .
一 茶匙 的 法语 芥末 和 这 蛋黄 的 二 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

一茶匙法式芥末酱和两个煮熟的蛋黄。

[wɜːk] [ðɪs] [ɔːl] [tə'geðə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] ,
Work this all together into a paste ,
工作 这 全部 一起 进入 一个 粘贴 ,

将所有材料混合成糊状。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]
then add three tablespoons of olive - oil and two or three of vinegar
然后 添加 三 汤匙 的 橄榄 - 油 和 二 或者 三 的 醋
[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
and a pinch of salt and pepper .
和 一个 捏 的 盐 和 胡椒 .

然后加入三汤匙橄榄油、两三汤匙醋，以及少许盐和胡椒粉。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] [gʊd] [wɪð] [bəuθ] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] .
This sauce is good with both meat and fish .
这 酱 是 好的 和 两个都 肉 和 鱼 .

这种酱汁搭配肉类和鱼类都很美味。

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[egz] [wɪð] ['piːz]
EGGS WITH PEAS
鸡蛋 和 豌豆

豌豆炒鸡蛋

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] [griːn] ['piːz] ,
Take one and one - half cups of green peas ,
拿 一 和 一 - 一半 杯子 的 绿色的 豌豆 ,

取一杯半青豌豆，

[ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm] [wɪð] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd]
and cook them with one and one - half tablespoons of good butter , and
和 厨师 他们 和 一 和 一 - 一半 汤匙 的 好的 黄油 , 和
[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
a pinch of salt .
一个 捏 的 盐 .

用一汤匙半优质黄油和一小撮盐烹制。

[teɪk] [fɔː(r)] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn]
Take four hard - boiled eggs , cut them in two lengthwise , and put them on
拿 四 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 切 他们 在 二 纵向 , 和 放 他们 在
[ə; eɪ]['plætə(r)] ;
a platter ;
一个 拼盘 ;

取四个煮熟的鸡蛋，纵向切成两半，放在盘子里；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ðə; ði] ['piːz] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔːs] .
pour over them the peas as a sauce .
倒 超过 他们 这 豌豆 作为 一个 酱 .

将豌豆浇在上面作酱汁。

[egz] " ['ɑːlə] [ˌmɪlə'niːz]
EGGS " ALLA MILANESE
鸡蛋 " 阿拉 米兰人

米兰式鸡蛋

" [hɑːd] [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] , [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn][fɔː(r)] ['piːsɪz] [iːtʃ] , [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['plætə(r)] ,
" Hard boil four eggs , cut them in four pieces each , put them in a platter ,
" 难的 熬 四 鸡蛋 , 切 他们 在 四 件 每个 , 放 他们 在 一个 拼盘 ,

"煮熟四个鸡蛋，每个鸡蛋切成四块，放在盘子里，

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
and pour over them the following sauce :
和 倒 超过 他们 这 下列的 酱 :

然后淋上以下酱汁：

[kriːm] [ɒv; əv] ['lemən] [sɔːs]
CREAM OF LEMON SAUCE
奶油 的 柠檬 酱

柠檬奶油酱

[teɪk] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
Take one cup of cold water ,
拿 一 杯子 的 寒冷的 水 ,

取一杯冷水，

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [stɑːtʃ] ,
and pour one - half of it in a bowl with one tablespoon of starch ,
和 倒 一 - 一半 的 它 在 一个 碗 和 一 汤匙 的 淀粉 ,

将其中一半倒入碗中，加入一汤匙淀粉。

[stɜː(r)] [wel] [ʌn'tɪl] [stɑːtʃ] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
stir well until starch is dissolved .
搅拌 出色地 直到 淀粉 是 溶解 .

搅拌至淀粉完全溶解。

[pɔː(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [wʌn] - [hɑːf] ['ɒntə] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['paʊəd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl]
Pour the other one - half onto one heaping tablespoon of powered sugar and boil
倒 这 其他 一 - 一半 到 一 堆积 汤匙 的 动力 糖 和 熬
[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] — [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['θʌrəli] [dɪ'zɒlvd] .
for a few moments — until sugar is thoroughly dissolved .
为了 一个 很少 时刻 — 直到 糖 是 彻底 溶解 .

将另一半倒入一大勺糖粉中，煮沸片刻，直到糖完全溶解。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kuːl] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [stɑːtʃ] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
Allow it to cool , and then add the starch , and one cup of milk ,
允许 它 到 凉爽的 , 和 然后 添加 这 淀粉 , 和 一 杯子 的 牛奶 ,

待其冷却后，加入淀粉和一杯牛奶。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] ['lemən] - [raɪnd] , [ænd; ənd] [tuː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] .
a pinch of salt , a little grated lemon - rind , and two yolks of eggs .
一个 捏 的 盐 , 一个 小的 磨碎的 柠檬 - 果皮 , 和 二 蛋黄 的 鸡蛋 .

一小撮盐，少许柠檬皮屑，以及两个蛋黄。

[mɪks] [ɔːl] ['θʌrəli] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ðen] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ə'gen] ,
Mix all thoroughly , then strain through a sieve , then put on the stove again ,
混合 全部 彻底 , 然后 拉紧 通过 一个 筛 , 然后 放 在 这 火炉 再次 ,

将所有材料充分混合，然后用筛子过滤，再放回炉子上加热。

[ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] , [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒnstəntli] , ['ɔːlweɪz] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)n]
and over a moderate fire , stir it constantly , always in the same direction
和 超过 一个 缓和 火 , 搅拌 它 不断地 , 总是 在 这 相同的 方向
,
,
,

用中火不断搅拌，始终朝同一个方向搅拌。

[ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [ə'sjuːmd] [ðə; ði] ['θɪknəs] [juː; jʊ] [dɪ'zaɪə(r)] .
until it has assumed the thickness you desire .
直到 它 有 假定 这 厚度 你 欲望 .

直到达到你想要的厚度。

[egz] " ['ɑːlə] -
EGGS " ALLA SCIARMANTE
鸡蛋 " 阿拉 -

鸡蛋“ALLA SCIARMANTE”

" [hɑːd] [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] ; [kʌt] ['ɪntuː] ['sevrəl] ['piːsɪz] .
" Hard boil four eggs ; cut into several pieces .
" 难的 熬 四 鸡蛋 ; 切 进入 一些 件 .

将四个鸡蛋煮熟，切成几块。

[ðen] [prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
Then prepare the following :
然后 准备 这 下列的 :

然后准备以下物品：

[bɔɪl] [daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ] ['sɪrəp] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [raɪnd][ɒv; əv][wʌn] - ['kwɔːtə(r)]
Boil down to a syrup one heaping tablespoon of sugar , rind of one - quarter
熬 向下 到 一个 糖浆 一 堆积 汤匙 的 糖 , 果皮 的 一 - 四分之一
[ɒv; əv]['lemən] ,
of lemon ,
的 柠檬 ,

将一大勺糖和四分之一柠檬皮熬成糖浆。

[wʌn][skænt] [kʌp] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [piːs] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] .
one scant cup of water , and a little piece of cinnamon .
一 稀少 杯子 的 水 , 和 一个 小的 片 的 肉桂 .

一小杯水，一小块肉桂。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['lemən] - [raɪnd][ænd; ənd][ðə; ði] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]
Then remove the lemon - rind and the cinnamon , and add one cup of
然后 消除 这 柠檬 - 果皮 和 这 肉桂 , 和 添加 一 杯子 的
[mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] .
milk or cream .
牛奶 或者 奶油 .

然后取出柠檬皮和肉桂，加入一杯牛奶或奶油。

[wen] ['hiːtɪd] [θruː] , [teɪk] [ɒf] [ɒv; əv]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)] [egz] ,
When heated through , take off of fire , and add the yolks of four eggs ,
什么时候 加热 通过 , 拿 离开 的 火 , 和 添加 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 ,
['biːtɪŋ] [wel] [tə'geðə(r)] .
beating well together .
殴打 出色地 一起 .

加热完成后，关火，加入四个鸡蛋的蛋黄，充分搅拌均匀。

[ðen] [pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðə; ði][hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] ,
Then pour the sauce over the hard - boiled eggs in a shallow baking - dish ,
然后 倒 这 酱 超过 这 难的 - 煮沸 鸡蛋 在 一个 浅的 烘烤 - 盘子 ,

然后将酱汁淋在盛有煮熟鸡蛋的浅烤盘中。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [beɪk] .
put it in a very moderate oven , and bake .
放 它 在 一个 非常 缓和 烤箱 , 和 烤 .

把它放在温度适中的烤箱里烘烤。

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [skwiːz] [ɒn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [sk'weəz] [ɒv; əv][fraɪd]
Before serving squeeze on a little lemon juice and garnish with squares of fried
前 服务 挤 在 一个 小的 柠檬 汁 和 装饰 和 正方形 的 油煎
[bred] .
bread .
面包 .

上菜前挤上少许柠檬汁，并用炸面包块装饰。

[egz] [wɪð] [piːkwɑːnteɪ] [sɔːs]
EGGS WITH PIQUANTE SAUCE
鸡蛋 和 辛辣的 酱

辣酱炒蛋

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [wʌn] ['pɪkld] ['pepə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['keɪpəz] , [wʌn] - [hɑːf] [smɔːl] ['pɪkld]
Chop up fine one pickled pepper , one teaspoon of capers , one - half small pickled
劈 向上美好的 一 腌制 胡椒 , 一 茶匙 的 刺山柑 , 一 - 一半 小的 腌制
['ʌnjən] [ænd; ənd] [wʌn] ['pɪkl] ,
onion and one pickle ,
洋葱 和 一 泡菜 ,

将一个腌辣椒、一茶匙刺山柑、半个小腌洋葱和一根酸黄瓜切碎。

[ænd; ənd] [sʌm; səm] ['pɑːsli] .
and some parsley .
和 一些 香菜 .

还有一些欧芹。

[dɪ'zɒlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] - [hɑːf]
Dissolve in boiling water one tablespoon of butter , add the juice of one - half
溶解 在 沸腾 水 一 汤匙 的 黄油 , 添加 这 汁 的 一 - 一半
[ɒv; əv] ['lemən] ,
of lemon ,
的 柠檬 ,

将一汤匙黄油溶于沸水中，加入半个柠檬的汁，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bɒdi] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [tʃɒpt] ['pɪklz] .
a pinch of flour to give a little body , and the chopped pickles .
一个 捏 的 面粉 到 给 一个 小的 身体 , 和 这 切碎 泡菜 .

加入一小撮面粉增加浓稠度，再加入切碎的酸黄瓜。

[ɪf] [tuː] ['saʊə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] ['ʃʊgə(r)] .
If too sour add some sugar .
如果 也 酸的 添加 一些 糖 .

如果太酸，可以加点糖。

[hɑːd] [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [fɔː(r)] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ðə; ði] [sɔːs] .
Hard boil four eggs , cut them in four , and pour over them the sauce .
难的 熬 四 鸡蛋 , 切 他们 在 四 , 和 倒 超过 他们 这 酱 .

煮熟四个鸡蛋，切成四份，然后淋上酱汁。

[egz] " ['ɑːlə] -
EGGS " ALLA MONACHILE
鸡蛋 " 阿拉 -

莫纳奇莱式鸡蛋

" [hɑːd] [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] , [dɪ'vaɪd] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɑːf] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ðə; ði]
" Hard boil four eggs , divide them in half , and pour over them the
" 难的 熬 四 鸡蛋 , 划分 他们 在 一半 , 和 倒 超过 他们 这
['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
following sauce :
下列的 酱 :

将四个鸡蛋煮熟，切成两半，然后淋上以下酱汁：

[pʊt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] (
Put two tablespoons of vinegar into a saucepan and one tablespoon of sugar (
放 二 汤匙 的 醋 进入 一个 平底锅 和 一 汤匙 的 糖 (
[braʊn] [ɔː(r)] [waɪt]) ,
brown or white) ,
棕色的 或者 白色的) ,

在平底锅中放入两汤匙醋和一汤匙糖（红糖或白糖），

[ˌfɪf'tiːn] ['ɑːməndz] [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['kændid] ['sɪtrən] .
fifteen almonds chopped up fine , and a small piece of candied citron .
十五 杏仁 切碎 向上美好的 , 和 一个 小的 片 的 脯 香橼 .

十五颗切碎的杏仁，以及一小块蜜饯香橼。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
Let it boil for a little while , then add a pinch of cinnamon ,
让 它 熬 为了 一个 小的 尽管 , 然后 添加 一个 捏 的 肉桂 ,

煮沸一会儿，然后加入一小撮肉桂粉。

[kləʊvz] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ɪf] [tuː] ['æsɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] .
cloves , pepper , and salt , and if too acid add a little water .
丁香 , 胡椒 , 和 盐 , 和 如果 也 酸 添加 一个 小的 水 .

加入丁香、胡椒和盐，如果太酸，可以加一点水。

[bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [gɪv] ['bɒdi] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .
Before taking off the stove add a little flour to give body to the sauce .
前 采取 离开 这 火炉 添加 一个 小的 面粉 到 给 身体 到 这 酱 .

关火前加入少许面粉，使酱汁浓稠一些。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour over the eggs and serve .
倒 超过 这 鸡蛋 和 服务 .

将鸡蛋液浇在上面即可食用。

[egz] " ['ɑːlə] [ˌfiɔːrən'tiːnə]
EGGS " ALLA FIORENTINA
鸡蛋 " 阿拉 佛罗伦萨

佛罗伦萨风味鸡蛋

" [hɑːd] [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] .
" Hard boil four eggs .
" 难的 熬 四 鸡蛋 .

煮四个鸡蛋。

[let] [ðem; ðəm] [kuːl] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Let them cool in a bowl of cold water .
让 他们 凉爽的 在 一个 碗 的 寒冷的 水 .

将它们放入一碗冷水中冷却。

[piːl] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɑːf] .
Peel them and divide them in half .
果皮 他们 和 划分 他们 在 一半 .

去皮，然后切成两半。

[teɪk] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðem; ðəm] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Take the yolks and mix with them one heaping tablespoon of butter ,
拿 这 蛋黄 和 混合 和 他们 一 堆积 汤匙 的 黄油 ,

取蛋黄，加入一大勺黄油搅拌均匀。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ['greɪtɪd] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
one tablespoon of Parmesan cheese grated , and a little salt and pepper .
一 汤匙 的 帕尔马干酪 奶酪 磨碎的 , 和 一个 小的 盐 和 胡椒 .

一汤匙磨碎的帕玛森奶酪，少许盐和胡椒粉。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [rɔː] [egz] ,
Put this mixture into a saucepan with the yolks of two raw eggs ,
放 这 混合物 进入 一个 平底锅 和 这 蛋黄 的 二 生的 鸡蛋 ,

将此混合物倒入平底锅中，加入两个生鸡蛋的蛋黄。

[ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .
and one - half of the white of one egg .
和 一 - 一半 的 这 白色的 的 一 蛋 .

以及半个鸡蛋的蛋白。

[stɜː(r)] [wel] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] [θɪk] .
Stir well until the mixture becomes thick .
搅拌 出色地 直到 这 混合物 变成 厚的 .

充分搅拌至混合物变得浓稠。

[ðen] [fɪl] [ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [wɪð] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] ; [ɪf] ['eni] ['stʌfɪŋ] [rɪ'meɪnz] ['əʊvə(r)] ,
Then fill the hard - boiled whites of the eggs with the stuffing ; if any stuffing remains over ,
然后 充满 这 难的 - 煮沸 白人 的 这 鸡蛋 和 这 馅 ; 如果 任何 馅 遗迹 超过 ,

然后将馅料填入煮熟的蛋白中；如果还有剩余的馅料，

[spred] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [egz] .
spread it on the platter under the eggs .
传播 它 在 这 拼盘 在下面 这 鸡蛋 .

把它铺在盘子上，放在鸡蛋下面。

[ðen] [pʊt] [wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Then put one - half cup of milk in a saucepan with one - half tablespoon of butter and one - half tablespoon of flour ,
然后 放 一 - 一半 杯子 的 牛奶 在 一个 平底锅 和 一 - 一半 汤匙 的 黄油 和 一 - 一半 汤匙 的 面粉 ,

然后，将半杯牛奶、半汤匙黄油和半汤匙面粉放入平底锅中，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
salt , and pepper .
盐 , 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['momənts] , ['stɜːrɪŋ] [wel] , [ðen] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [egz] ,
Boil for a few moments , stirring well , then pour over the eggs ,
熬 为了 一个 很少 时刻 , 搅拌 出色地 , 然后 倒 超过 这 鸡蛋 ,

煮沸片刻，充分搅拌，然后淋在鸡蛋上。

['sprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [braʊn] .
sprinkle well with grated Parmesan cheese , and put in the oven and brown .
撒 出色地 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 和 放 在 这 烤箱 和 棕色的 .

撒上磨碎的帕玛森奶酪，放入烤箱烤至金黄色。

['laɪtnɪŋ] ['ɒmlət]
LIGHTNING OMELETTE
闪电 煎蛋卷

闪电煎蛋卷

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] ([braʊn] [bred] [ɪz] ['betə(r)] [ðæn; ðən] [waɪt]) [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [dip] [ɪn] [mɪlk] .
Butter a baking - dish and put in the bottom of it slices of stale bread (brown bread is better than white) which have been dipped in milk .
黄油 一个 烘烤 - 盘子 和 放 在 这 底部 的 它 切片 的 陈旧 面包 (棕色的 面包 是 更好的 比 白色的) 哪个 有 到过 浸入 在 牛奶 .

在烤盘上涂上黄油，然后在烤盘底部放入浸泡过牛奶的隔夜面包片（黑面包比白面包好）。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['gruːjeə(r)] [tʃiːz] .
Then put in a layer of very thin slices of Gruyere cheese .
然后 放 在 一个 层 的 非常 薄的 切片 的 格鲁耶尔奶酪 奶酪 .

然后铺上一层非常薄的格鲁耶尔奶酪片。

[teɪk] [tuː] [egz] , [biːt] [ðem; ðəm] [ʌp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [frɒθ] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Take two eggs , beat them up to a froth , add salt and pepper ,
拿 二 鸡蛋 , 打 他们 向上 到 一个 泡沫 , 添加 盐 和 胡椒 ,

取两个鸡蛋，打至起泡，加入盐和胡椒粉，

[pɔː(r)] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [tʃiːz] ,
pour them into a baking - dish on top of the bread and cheese ,
倒 他们 进入 一个 烘烤 - 盘子 在 顶部 的 这 面包 和 奶酪 ,

将它们倒入烤盘中，铺在面包和奶酪上面。

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [braʊn] [ɒn] [tɒp] .
then put it in the oven until it is browned on top .
然后 放 它 在 这 烤箱 直到 它 是 棕色 在 顶部 .

然后放入烤箱烤至表面呈金黄色。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[egz] " ['ɑːlə] -
EGGS " ALLA PIACENTINA
鸡蛋 " 阿拉 -

皮亚琴察风味鸡蛋

" [teɪk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
" Take the whites of four eggs , and beat until stiff .
" 拿 这 白人 的 四 鸡蛋 , 和 打 直到 僵硬的 .

取四个鸡蛋的蛋白，打发至硬性发泡。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [wʌn] ['raʊndɪd] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ]
Then add the yolks and one rounded tablespoon of melted butter , and a
然后 添加 这 蛋黄 和 一 圆润 汤匙 的 融化 黄油 , 和 一个
['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
little salt and pepper .
小的 盐 和 胡椒 .

然后加入蛋黄和一大勺融化的黄油，再加一点盐和胡椒粉。

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , ['bʌtə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,
Take a small baking - dish , butter it well ,
拿 一个 小的 烘烤 - 盘子 , 黄油 它 出色地 ,

取一个小烤盘，涂上黄油，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [tʃiːz] ,
and put in the bottom a layer or two of very thin slices of cheese ,
和 放 在 这 底部 一个 层 或者 二 的 非常 薄的 切片 的 奶酪 ,

在底部铺上一两层非常薄的奶酪片，

['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [ɔː(r)] ['gruːjeə(r)] .
Parmesan or Gruyere .
帕尔马干酪 或者 格鲁耶尔奶酪 .

帕玛森干酪或格鲁耶尔干酪。

[pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] ,
Put into the oven for a few moments until thoroughly heated ,
放 进入 这 烤箱 为了 一个 很少 时刻 直到 彻底 加热 ,

放入烤箱烤几分钟，直到完全加热即可。

[ðen] [pɔː(r)][ɒn][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [pʊt] [bæk] [ɪn][ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ,
then pour on the whites of eggs mixed with the other ingredients , put back in the oven ,
然后 倒 在 这 白人 的 鸡蛋 混合 和 这 其他 原料 , 放 后退 在 这 烤箱 ,

然后倒入混合了其他配料的蛋白，放回烤箱。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wen] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .
and serve when the eggs are a golden brown .
和 服务 什么时候 这 鸡蛋 是 一个 金的 棕色的 .

鸡蛋煎至金黄色即可出锅。

[egz] " ['ɑːlə] -
EGGS " ALLA BENEDETTINA
鸡蛋 " 阿拉 -

班尼迪克蛋

" [rəʊst] [tuː] [smɔːl] ['pepəz] , [teɪk] [ɒf] [ðeə(r)] [skɪnz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] .
" Roast two small peppers , take off their skins , remove the seeds , and cut into strips .
" 烤 二 小的 辣椒 , 拿 离开 他们的 皮肤 , 消除 这 种子 , 和 切 进入 条状物 .

将两个小辣椒烤熟，去皮去籽，切成条状。

[teɪk] [tuː] [tə'mɑːtəʊz] ([nɒt] [tuː] [raɪp]) , [bɔɪl] [ðem; ðəm] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪnz] [ænd; ənd] [siːdz] ,
Take two tomatoes (not too ripe) , boil them , remove the skins and seeds ,
拿 二 西红柿 (不是 也 成熟) , 熬 他们 , 消除 这 皮肤 和 种子 ,

取两个西红柿（不要太熟），煮熟，去皮去籽，

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [θɪn] [strɪps] ['ɔːlsəʊ] .
and cut into thin strips also .
和 切 进入 薄的 条状物 还 .

并切成细条。

[ðen] [wɒʃ] [tuː] ['æntʃəviz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɔːlsəʊ]['ɪntuː] [strɪps] .
Then wash two anchovies , remove the bones , and cut also into strips .
然后 洗 二 凤尾鱼 , 消除 这 骨头 , 和 切 还 进入 条状物 .

然后洗净两条凤尾鱼，去除鱼骨，并切成条状。

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [strɪps] [ɒv; əv] ['pepəz] [ænd; ənd] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['æntʃəviz] .
Take a small baking - dish , put in the strips of peppers and tomatoes and the anchovies .
拿 一个 小的 烘烤 - 盘子 , 放 在 这 条状物 的 辣椒 和 西红柿 和 这 凤尾鱼 .

取一个小烤盘，放入辣椒条、西红柿条和凤尾鱼。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn][ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [bɔɪl] .
Add two tablespoons of good olive - oil and put on the top of the stove until the ingredients boil .
添加 二 汤匙 的 好的 橄榄 - 油 和 放 在 这 顶部 的 这 火炉 直到 这 原料 熬 .

加入两汤匙优质橄榄油，放在炉子上煮至食材沸腾。

[ðen] [breɪk] ['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] [fɔː(r)] [egz] , ['teɪkɪŋ] [keə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [jəʊk] [həʊl] .
Then break into the dish four eggs , taking care to keep the yolks whole .
然后 休息 进入 这 盘子 四 鸡蛋 , 采取 关心 到 保持 这 蛋黄 所有的 .

然后打入四个鸡蛋到盘子里，注意保持蛋黄完整。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [dɪʃ] ['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz]
Add salt and pepper , and put the dish into the oven until the eggs
添加 盐 和 胡椒 , 和 放 这 盘子 进入 这 烤箱 直到 这 鸡蛋
[ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] .
are cooked .
是 煮熟 .

加入盐和胡椒粉，然后将菜放入烤箱，直到鸡蛋煮熟。

[egz] " ['ɑːlə] [rə'mɑːnə]
EGGS " ALLA ROMANA
鸡蛋 " 阿拉 罗曼娜

罗马式鸡蛋

" [biːt] [fɔː(r)] [egz] , ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [tə'geðə(r)] .
" Beat four eggs , whites and yolks together .
" 打 四 鸡蛋 , 白人 和 蛋黄 一起 .

将四个鸡蛋的蛋白和蛋黄一起打散。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]
Add one tablespoon of milk or cream , salt and pepper , one tablespoon of
添加 一 汤匙 的 牛奶 或者 奶油 , 盐 和 胡椒 , 一 汤匙 的
['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ,
grated Parmesan cheese ,
磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 ,

加入一汤匙牛奶或奶油、盐和胡椒粉、一汤匙磨碎的帕玛森奶酪，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] - [ʌp] ['pɑːsli] .
and a little chopped - up parsley .
和 一个 小的 切碎 - 向上 香菜 .

再加一点切碎的欧芹。

[wɪð] [ðɪs] [meɪk] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ɔmələts] [ə'baʊt][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv][ə; eɪ][ten] - [sent] [piːs] .
With this make three or four omelettes about the thickness of a ten - cent piece .
和 这 制作 三 或者 四 煎蛋卷 关于 这 厚度 的 一个 十 - 中心 片 .

用这些材料可以做三到四个厚度与一角硬币差不多的煎蛋卷。

[æz; əz][ðə; ði] ['ɔmələts] [ɑː(r); ə(r)] ['fɪnɪʃt] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn][tuː; tə] [kuːl] ;
As the omelettes are finished lay them on a napkin to cool ;
作为 这 煎蛋卷 是 完成的 躺 他们 在 一个 餐巾 到 凉爽的 ;

煎蛋做好后，放在餐巾纸上晾凉；

[ðen] [kʌt] [ðem; ðəm] [træns'vɜːrsli] ['ɪntuː] [strɪps] [ə'baʊt] [wʌn] - ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd] .
then cut them transversely into strips about one - quarter of an inch wide .
然后 切 他们 横向 进入 条状物 关于 一 - 四分之一 的 一个 英寸 宽的 .

然后将它们横向切成约四分之一英寸宽的条状。

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] [strɪps] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [sʌm; səm] ['hiːtɪd] ['bʌtə(r)] .
Then put the strips into a saucepan with some heated butter .
然后 放 这 条状物 进入 一个 平底锅 和 一些 加热 黄油 .

然后将面条放入平底锅中，加入一些加热的黄油。

[hiːt] [ðem; ðəm] [θruː] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]
Heat them through thoroughly and serve with grated cheese and the following
热 他们 通过 彻底 和 服务 和 磨碎的 奶酪 和 这 下列的
[miːt] [sɔːs] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] :
meat sauce poured over them :
肉 酱 倾倒 超过 他们 :

将它们彻底加热，然后撒上磨碎的奶酪，再淋上以下肉酱即可食用：

[miːt] [sɔːs]
MEAT SAUCE
肉 酱

肉酱

[tʃɒp] [ʌp] [sʌm; səm] [hæm] [fæt] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʌnjən] , ['seləri] , ['kærət] , [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
Chop up some ham fat with a little onion , celery , carrot , and parsley .
劈 向上 一些 火腿 胖的 和 一个 小的 洋葱 , 芹菜 , 胡萝卜 , 和 香菜 .

将一些火腿肥肉切碎，加入少许洋葱、芹菜、胡萝卜和欧芹。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [biːf] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [biːf] [ɪz] [wel] ['kʌləd] .
Add a small piece of beef and cook until beef is well colored .
添加 一个 小的 片 的 牛肉 和 厨师 直到 牛肉 是 出色地 有色 .

加入一小块牛肉，煎至牛肉变色即可。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [red] [waɪn] ([ɔː(r)] [waɪt]) , [kʊk] [ʌn'tɪl] [waɪn] [ɪz] [əb'zɔːbd] ,
Then add one and one - half tablespoons of red wine (or white) , cook until wine is absorbed ,
然后 添加 一 和 一 - 一半 汤匙 的 红色的 葡萄酒 (或者 白色的) , 厨师 直到 葡萄酒 是 吸收 ,

然后加入一汤匙半红葡萄酒（或白葡萄酒），煮至葡萄酒被吸收。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [fɔː(r)] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] ,
then add one tablespoon of tomato paste diluted with water , or four fresh tomatoes ,
然后 添加 一 汤匙 的 番茄 粘贴 稀 和 水 , 或者 四 新鲜的 西红柿 ,

然后加入一汤匙用水稀释的番茄酱，或者四个新鲜番茄。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
and boil fifteen minutes .
和 熬 十五 分钟 .

煮沸十五分钟。

[fɪʃ]
FISH
鱼

鱼

['kɒdfɪʃ] " ['ɑːlə] [ˌdʒɑːrdɪ'nɪərə]
CODFISH " ALLA GIARDINIERA
鳕鱼 " 阿拉 腌菜

鳕鱼“ALLA GIARDINIERA”

" [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɔːltɪd] ['kɒdfɪʃ] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [bəʊnz] , [ænd; ənd] [ʃred] [ˌaɪ 'tiː] .
" Take one pound of salted codfish , boil it , remove the skin and bones , and shred it .
" 拿 一 磅 的 咸的 鳕鱼 , 熬 它 , 消除 这 皮肤 和 骨头 , 和 撕碎 它 .

“取一磅咸鳕鱼，煮熟，去皮去骨，撕成丝。

[ðen] [teɪk] [wʌn] [gʊd] ['kærət] , [wʌn] - [hɑːf] [ə; eɪ] ['tɜːnɪp] , [skreɪp] [ðem; ðəm] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] ,
Then take one good carrot , one - half a turnip , scrape them , cut them into slices ,
然后 拿 一 好的 胡萝卜 , 一 - 一半 一个 芜菁 , 刮 他们 , 切 他们 进入 切片 ,

然后取一根好胡萝卜，半个芜菁，刮去瓤，切成片，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] .
and boil them for a few moments .
和 熬 他们 为了 一个 很少 时刻 .

煮几分钟。

[ðen] [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,
Then drain off the water ,
然后 流走 离开 这 水 ,

然后把水倒掉。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]
and put them into a saucepan with one and one - half tablespoons of
和 放 他们 进入 一个 平底锅 和 一 和 一 - 一半 汤匙 的
['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm] ,
butter and finish cooking them ,
黄油 和 结束 烹饪 他们 ,

将它们放入平底锅中，加入一汤匙半黄油，继续烹煮即可。

['ædɪŋ] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
adding from time to time a little boiling water .
添加 从 时间 到 时间 一个 小的 沸腾 水 .

不时加入少量沸水。

[wen] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] , [mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
When the vegetables are cooked add the codfish , mix well , and serve .
什么时候 这 蔬菜 是 煮熟 添加 这 鳕鱼 , 混合 出色地 , 和 服务 .

蔬菜煮熟后加入鳕鱼，拌匀即可食用。

['kɒdfɪʃ] [wɪð] [eg] [sɔːs]
CODFISH WITH EGG SAUCE
鳕鱼 和 蛋 酱

鳕鱼配蛋黄酱

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] .
Take one pound of salt codfish .
拿 一 磅 的 盐 鳕鱼 .

取一磅咸鳕鱼。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [bəʊnz] .
Boil it and remove the skin and bones .
熬 它 和 消除 这 皮肤 和 骨头 .

煮熟后去皮去骨。

[ðen] [fraɪ] ['laɪtli] [ɪn] ['bʌtə(r)] , ['ædɪŋ] [tʃɒpt] - [ʌp] ['pɑːsli] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Then fry lightly in butter , adding chopped - up parsley , salt , and pepper .
然后 炒 轻轻 在 黄油 , 添加 切碎 - 向上 香菜 , 盐 , 和 胡椒 .

然后加入切碎的欧芹、盐和胡椒粉，用黄油轻轻翻炒。

[stɜː(r)] [ə'baʊt] ['kɒnstəntli] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
Stir about constantly , and add from time to time a little boiling water
搅拌 关于 不断地 , 和 添加 从 时间 到 时间 一个 小的 沸腾 水
,
,
,

不停搅拌，并不时加入少量沸水。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] ['θʌrəli] [kʊkt] .
until the fish is thoroughly cooked .
直到 这 鱼 是 彻底 煮熟 .

直到鱼完全煮熟。

[ðen] [biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] ,
Then beat up the yolks of two eggs and add them with a little flour ,
然后 打 向上 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 添加 他们 和 一个 小的 面粉 ,

然后将两个鸡蛋的蛋黄打散，加入少许面粉，

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [mɔː(r)] .
and cook for a few moments more .
和 厨师 为了 一个 很少 时刻 更多的 .

再煮一会儿。

[skwiːz] [ɒn][sʌm; səm]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [sɜːv] .
Squeeze on some lemon juice and serve .
挤 在 一些 柠檬 汁 和 服务 .

挤上一些柠檬汁即可食用。

['kɒdfɪʃ] " ['ɑːlə] -
CODFISH " ALLA MARINAIA
鳕鱼 " 阿拉 -

鳕鱼“ALLA MARINAIA”

" [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] .
" Take one pound of salt codfish .
" 拿 一 磅 的 盐 鳕鱼 .

“取一磅咸鳕鱼。”

[bɔɪl] ['slaɪtli] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][kæn; kən] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [bəʊnz] .
Boil slightly until you can remove the skin and bones .
熬 轻微地 直到 你 能 消除 这 皮肤 和 骨头 .

稍微煮一下，直到可以去除皮和骨头为止。

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['pɑːsli] ,
Chop up fine a piece of onion , and parsley ,
劈 向上 美好的 一个 片 的 洋葱 , 和 香菜 ,

将一块洋葱和欧芹切碎，

[ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [best] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ,
and fry them in a saucepan with three tablespoons of best olive - oil ,
和 炒 他们 在 一个 平底锅 和 三 汤匙 的 最好的 橄榄 - 油 ,

然后将它们放入平底锅中，加入三汤匙优质橄榄油煎炸。

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] .
then put in the codfish with salt , pepper , and a pinch of allspice .
然后 放 在 这 鳕鱼 和 盐 , 胡椒 , 和 一个 捏 的 多香果 .

然后放入鳕鱼，加入盐、胡椒粉和少许五香粉。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['kʊkɪŋ] , [pʊt]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [best]['vɪnɪɡə(r)] ,
While this is cooking , put into another saucepan three tablespoons of best vinegar ,
尽管 这 是 烹饪 , 放 进入 其他 平底锅 三 汤匙 的 最好的 醋 ,

在烹煮的同时，在另一个平底锅中倒入三汤匙优质醋。

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [brɒθ] , [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [beɪ] - [liːf] .
two tablespoons of fish broth , and one - half bay - leaf .
二 汤匙 的 鱼 肉汤 , 和 一 - 一半 湾 - 叶子 .

两汤匙鱼汤，半片月桂叶。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][tuː; tə] [ɡɪv] ['bɒdi] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] , [stɜː(r)] [wel] , [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði]
Add a little flour to give body to the sauce , stir well , then remove the
添加 一个 小的 面粉 到 给 身体 到 这 酱 , 搅拌 出色地 , 然后 消除 这
[beɪ] - [liːf] ,
bay - leaf ,
湾 - 叶子 ,

加入少许面粉使酱汁浓稠，搅拌均匀，然后取出香叶。

[ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] .
and take the saucepan off the fire .
和 拿 这 平底锅 离开 这 火 .

将平底锅从火上移开。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['plætə(r)] [wɪð] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [fraɪd] [bred] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['bɒtəm] ,
Arrange the platter with pieces of fried bread in a layer on the bottom ,
安排 这 拼盘 和 件 的 油煎 面包 在 一个 层 在 这 底部 ,

在盘子底部铺一层炸面包片，

[ðen] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [sɔ:s] [pɔ:] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] .
then the codfish , and then the sauce poured over it .
然后 这 鳕鱼 , 和 然后 这 酱 倾倒 超过 它 .

然后是鳕鱼，最后淋上酱汁。

[freʃ] ['kɒdfɪʃ] " [əl] ['vi:nəʊ] ['bi:ɑ:ŋkoʊ]
FRESH CODFISH " AL VINO BIANCO
新鲜的 鳕鱼 " AL 葡萄酒 比安科

新鲜鳕鱼“白葡萄酒”

" [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [bəʊnz] [frɒm; frəm] [θri:] - ['kwɔ:təz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [freʃ] ['kɒdfɪʃ] .
" Remove the bones from three - quarters of a pound of fresh codfish .
" 消除 这 骨头 从 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 新鲜的 鳕鱼 .

从四分之三磅新鲜鳕鱼中剔除鱼刺。

[kʌt] ['ɪntu:] ['slaɪsɪz] ['leŋθwaɪz] .
Cut into slices lengthwise .
切 进入 切片 纵向 .

纵向切成片。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fɪʃ] , [pʊt] [mɔ:(r)] ['bʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'ti:] ,
Butter a baking - dish , put in the fish , put more butter on top of it ,
黄油 一个 烘烤 - 盘子 , 放 在 这 鱼 , 放 更多的 黄油 在 顶部 的 它 ,

在烤盘上抹上黄油，放入鱼，再在鱼上面放上一些黄油。

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑ:f] [glɑ:s] [ɒv; əv] [draɪ] [waɪt] [waɪn] .
salt and pepper , and one - half glass of dry white wine .
盐 和 胡椒 , 和 一 - 一半 玻璃 的 干燥 白色的 葡萄酒 .

盐、胡椒粉和半杯干白葡萄酒。

[kʊk] [fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] , [ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ,
Cook for twenty minutes in a hot oven , then place the fish on a platter ,
厨师 为了 二十 分钟 在 一个 热的 烤箱 , 然后 地方 这 鱼 在 一个 拼盘 ,

在高温烤箱中烤20分钟，然后将鱼放在盘子上。

[teɪk] [ðə; ði] [dʒu:s] [left] ['əʊvə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] ,
take the juice left over in the baking - dish , put it into a saucepan ,
拿 这 汁 左边 超过 在 这 烘烤 - 盘子 , 放 它 进入 一个 平底锅 ,

把烤盘里剩下的汁水倒入平底锅里，

[ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] , [sʌm; səm] [mɔ:(r)] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒu:s] [ɒv; əv] [hɑ:f] [ə; eɪ] ['lemən] .
add a little flour , some more butter , and the juice of half a lemon .
添加 一个 小的 面粉 , 一些 更多的 黄油 , 和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

加入少许面粉、一些黄油和半个柠檬的汁。

[bɪ'fɔ:(r)] ['teɪkɪŋ] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] [sʌm; səm] [tʃɒpt] - [ʌp] ['pɑ:sli] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔ:(r)]
Before taking off the fire , add some chopped - up parsley , and then pour
前 采取 离开 这 火 , 添加 一些 切碎 - 向上 香菜 , 和 然后 倒
[ðə; ði] [sɔ:s] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] ,
the sauce over the fish ,
这 酱 超过 这 鱼 ,

关火前，加入一些切碎的欧芹，然后将酱汁淋在鱼上。

[ænd; ənd] [sɜ:v] .
and serve .
和 服务 .

上菜。

[ˈkɒdfɪʃ] [wɪð] [ɡriːn] [ˈpepəz]
CODFISH WITH GREEN PEPPERS
鳕鱼 和 绿色的 辣椒

绿辣椒鳕鱼

[teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈsɔːltɪd] [ˈkɒdfɪʃ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [səʊkt] [tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ˈsɔːltinəs; ˈsɒltinəs] .
Take one - half pound of salted codfish which has been soaked to remove the saltiness .
拿 一 - 一半 磅 的 咸的 鳕鱼 哪个 有 到过 浸泡过 到 消除 这 咸味 .

取半磅已经浸泡过以去除咸味的咸鳕鱼。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [bəʊnz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [ˈkɒdfɪʃ] [ˈɪntuː] [smɔːl] [skˈweəz] .
Remove the skin and bones , and cut the codfish into small squares .
消除 这 皮肤 和 骨头 , 和 切 这 鳕鱼 进入 小的 正方形 .

去除鳕鱼皮和鱼骨，将鳕鱼切成小方块。

[ðen] [dɪp] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈɡen] [ˈɪntuː] [freʃ] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [skˈweəz] [ˈɒntə] [ə; eɪ] [ˈnæpkɪn] [tuː; tə] [draɪ] .
Then dip it again into fresh water , and put the squares onto a napkin to dry .
然后 蘸 它 再次 进入 新鲜的 水 , 和 放 这 正方形 到 一个 餐巾 到 干燥 .

然后再次浸入清水中，将方块放在餐巾纸上晾干。

[ðə; ði] [fɪʃ] [meɪ] [ˈaɪðə(r)] [biː; bi] [left] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] , [ɔː(r)] [bɪˈfɔː(r)] [prəˈsiːdɪŋ] ,
The fish may either be left as it is , or before proceeding ,
这 鱼 可能 任何一个 是 左边 作为 它 是 , 或者 前 进行中 ,

这条鱼可以保持原样，也可以在继续操作之前，

[juː; jʊ] [meɪ] [rəʊl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [lɑːd] [ɔː(r)] [ɔɪl] .
you may roll it in flour and fry it in lard or oil .
你 可能 卷 它 在 面粉 和 炒 它 在 猪油 或者 油 .

你可以把它裹上面粉，然后用猪油或植物油煎炸。

[ðen] [teɪk] [tuː] [ɡʊd] - [saɪzd] [ɡriːn] [ˈpepəz] , [rəʊst] [ðem; ðəm] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] ,
Then take two good - sized green peppers , roast them on top of the stove ,
然后 拿 二 好的 - 尺寸 绿色的 辣椒 , 烤 他们 在 顶部 的 这 火炉 ,

然后取两个个头较大的青椒，放在炉子上烤。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skɪnz] [ænd; ənd] [siːdz] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] , [draɪ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈnærəʊ] [strɪps] .
remove the skins and seeds , wash them , dry them , and cut them in narrow strips .
消除 这 皮肤 和 种子 , 洗 他们 , 干燥 他们 , 和 切 他们 在 狭窄的 条状物 .

去皮去籽，洗净，晾干，切成细条。

[wen] [ðɪs] [ɪz] [dʌn] [pʊt] [θriː] [ˈdʒenərəs] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] - [ɔɪl] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [wɪð] [wʌn] [ˈʌnjən] [kʌt] [ʌp] [smɔːl] ,
When this is done put three generous tablespoons of olive - oil into a saucepan with one onion cut up small ,
什么时候 这 是 完毕 放 三 慷慨的 汤匙 的 橄榄 - 油 进入 一个 平底锅 和 一 洋葱 切 向上 小的 ,

完成后，在平底锅中倒入三大勺橄榄油，放入一个切碎的洋葱。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðə; ði] [ˈʌnjən] [ˈəʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪə(r)] .
and fry the onion over a slow fire .
和 炒 这 洋葱 超过 一个 慢的 火 .

用小火慢炒洋葱。

[teɪk] [tuː] [bɪg] [tə'mɑːtəʊz] , [skɪn] [ðem; ðəm] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [hɑːd] [pɑːts] ,
Take two big tomatoes , skin them , remove the seeds and hard parts ,
拿 二 大的 西红柿 , 皮肤 他们 , 消除 这 种子 和 难的 部分 ,

取两个大番茄，去皮，去籽去硬部分，

[ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
and cut them into small pieces .
和 切 他们 进入 小的 件 .

切成小块。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [hæz; həz] ['teɪkən] [ə; eɪ] [gʊd] ['kʌlə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] ['spʌtə(r)] ,
When the onion has taken a good color , add the tomatoes , and cook until they sputter ,
什么时候 这 洋葱 有 已采取 一个 好的 颜色 , 添加 这 西红柿 , 和 厨师 直到 他们 发出嘶嘶声 ,

洋葱炒至上色后，加入西红柿，炒至西红柿发出噼啪声。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['pepəz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
then add the peppers and a little salt and pepper .
然后 添加 这 辣椒 和 一个 小的 盐 和 胡椒 .

然后加入辣椒和少许盐和胡椒粉。

[ɪf] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [tuː] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] .
If the sauce is too thick add a little water .
如果 这 酱 是 也 厚的 添加 一个 小的 水 .

如果酱汁太稠，可以加一点水。

[wen] [ðə; ði] ['pepəz] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːf] [kʊkt] , [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [tʃɒpt] - [ʌp] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] .
When the peppers are half cooked , add some chopped - up parsley and the codfish .
什么时候 这 辣椒 是 一半 煮熟 , 添加 一些 切碎 - 向上 香菜 和 这 鳕鱼 .

当辣椒煮至半熟时，加入一些切碎的欧芹和鳕鱼。

['kʌvə(r)] [ʌp] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [kʊkt] .
Cover up the saucepan and let it simmer until the fish is cooked .
覆盖 向上 这 平底锅 和 让 它 煨 直到 这 鱼 是 煮熟 .

盖上锅盖，小火慢炖至鱼熟透。

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [gʊd] [kəʊld] .
This dish is also good cold .
这 盘子 是 还 好的 寒冷的 .

这道菜冷着吃也很好吃。

['vedʒtəb(ə)lz]
VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

['ʌnjənz] " ['ɑːlə] [pɑːrmiːdʒiːænə]
ONIONS " ALLA PARMEGIANA
洋葱 " 阿拉 帕尔马干酪

帕尔马干酪洋葱

" [teɪk] [sɪks] ['ʌnjənz] .
" Take six onions .
" 拿 六 洋葱 .

取六个洋葱。

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['sentəz] [wɪð] [æn; ən] ['æp(ə)l] - ['kɔːrə(r)] [ænd; ənd] [fɪl] [ðem; ðəm] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði]
Take out the centers with an apple - corer and fill them up with the
拿 出去 这 中心 和 一个 苹果 - 核心器 和 充满 他们 向上 和 这
['fɒləʊɪŋ] ['stʌfɪŋ] :
following stuffing :
下列的 馅 :

用苹果去核器挖出苹果中心，然后填入以下馅料：

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [mɪkst] [wɪð] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
One tablespoon of grated Parmesan cheese mixed with two hard - boiled eggs
一 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 混合 和 二 难的 - 煮沸 鸡蛋
[ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
and chopped parsley .
和 切碎 香菜 .

一汤匙磨碎的帕玛森奶酪与两个煮熟的鸡蛋和切碎的欧芹混合。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [fɜːst] , [ðen] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [ɔː(r)]
Boil them first , then roll them in flour and fry them in olive - oil or
熬 他们 第一的 , 然后 卷 他们 在 面粉 和 炒 他们 在 橄榄 - 油 或者
['bʌtə(r)] .
butter .
黄油 .

先煮熟，然后裹上面粉，用橄榄油或黄油煎炸。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['greɪtɪd]
Then put them in a baking - dish with one - half tablespoon of grated
然后 放 他们 在 一个 烘烤 - 盘子 和 一 - 一半 汤匙 的 磨碎的
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Parmesan cheese and one tablespoon of melted butter .
帕尔马干酪 奶酪 和 一 汤匙 的 融化 黄油 .

然后将它们放入烤盘中，加入半汤匙磨碎的帕玛森奶酪和一汤匙融化的黄油。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] .
Put them in the oven and bake until golden .
放 他们 在 这 烤箱 和 烤 直到 金的 .

将它们放入烤箱烘烤至金黄色。

['ʌnjənz] " ['ɑːlə] [ˌveɪnɪ'ziːənə]
ONIONS " ALLA VENEZIANA
洋葱 " 阿拉 威尼斯

威尼斯风味洋葱

" [teɪk] [sɪks] [smɔːl] ['ʌnjənz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['sentəz] [wɪð] [æn; ən] ['æp(ə)l] - ['kɔːrə(r)] .
" Take six small onions , remove the centers with an apple - corer .
" 拿 六 小的 洋葱 , 消除 这 中心 和 一个 苹果 - 核心器 .

“取六个小洋葱，用苹果去核器去除中心部分。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] , [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [stʌf] [ðem; ðəm] [wɪð]
Boil them for a few moments , drain them , and stuff them with
熬 他们 为了 一个 很少 时刻 , 流走 他们 , 和 东西 他们 和
[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
the following :
这 下列的 :

将它们煮一会儿，沥干水分，然后填入以下馅料：

[teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [bred] , [dɪp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [mɪlk] , [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] [mɪlk] ,
Take a piece of bread , dip it in milk , squeeze out the milk ,
拿 一个 片 的 面包 , 蘸 它 在 牛奶 , 挤 出去 这 牛奶 ,

取一片面包，蘸上牛奶，挤出牛奶，

[ænd; ənd][mɪks][ðə; ði] [bred] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ,
and mix the bread with one tablespoon of grated Parmesan cheese ,
和 混合 这 面包 和 一 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 ,
[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
the yolks of two hard - boiled eggs .
这 蛋黄 的 二 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

将面包与一汤匙磨碎的帕玛森奶酪和两个煮熟的鸡蛋的蛋黄混合在一起。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm] [faɪn] - [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Mix well together , then add some fine - chopped parsley , a pinch of sugar ,
混合 出色地 一起 , 然后 添加 一些 美好的 - 切碎 香菜 , 一个 捏 的 糖 ,
[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,
salt and pepper ,
盐 和 胡椒 ,

充分混合后，加入一些切碎的欧芹、少许糖、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [rɔː] [eg] ; [mɪks] [ə'gen] [wel] ,
and the yolk of one raw egg ; mix again well ,
和 这 蛋黄 的 一 生的 蛋 ; 混合 再次 出色地 ,

加入一个生鸡蛋的蛋黄；再次搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ðen] [stʌf] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [wɪð] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
and then stuff the onions with the mixture .
和 然后 东西 这 洋葱 和 这 混合物 .

然后将混合物填入洋葱中。

[ðen] [dɪp][ðem; ðəm][ɪn]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ɪn] [eg] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][lɑːd] .
Then dip them in flour and in egg , and fry them in lard .
然后 蘸 他们 在 面粉 和 在 蛋 , 和 炒 他们 在 猪油 .

然后将它们蘸上面粉和蛋液，再用猪油煎炸。

[pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ][piːkwɑːnteɪ] [sɔːs] , [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Put them on a platter and serve with a piquante sauce , made as follows :
放 他们 在 一个 拼盘 和 服务 和 一个 辛辣的 酱 , 制成 作为 跟随 :

将它们放在盘子里，配上以下做法的辣酱即可：

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [sʌm; səm] ['pɪklz] , ['keɪpəz] , [ænd; ənd] ['pɪkld] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf]
Chop up fine some pickles , capers , and pickled pepper , and add one - half
劈 向上 美好的 一些 泡菜 , 刺山柑 , 和 腌制 胡椒 , 和 添加 一 - 一半
[kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
cup of water .
杯子 的 水 .

将一些酸黄瓜、刺山柑和腌辣椒切碎，加入半杯水。

[wen] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
When these are cooked , add one tablespoon of butter and cook a little
什么时候 这些 是 煮熟 , 添加 一 汤匙 的 黄油 和 厨师 一个 小的
[waɪl] [lɒŋgə(r)] ,
while longer ,
尽管 更长 ,

这些食材煮熟后，加入一汤匙黄油，再煮一会儿。

[ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
then pour over the onions and serve .
然后 倒 超过 这 洋葱 和 服务 .

然后淋在洋葱上即可食用。

['liːmə] [biːnz] [wɪð] [hæm]
LIMA BEANS WITH HAM
利马 豆子 和 火腿

火腿利马豆

[teɪk] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv]['liːmə] [biːnz] , ['veri]['tendə(r)] [jʌŋ] [wʌnz] .
Take three - quarters of a pound of lima beans , very tender young ones .
拿 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 利马 豆子 , 非常 投标 年轻的 一个 .

取四分之三磅利马豆，要非常嫩的嫩豆。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] ['waɪtn] [ðem; ðəm] .
Put them in boiling water for about five minutes to whiten them .
放 他们 在 沸腾 水 为了 关于 五 分钟 到 漂白 他们 .

将它们放入沸水中煮约五分钟使其变白。

[ðen] [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [sʌm; səm] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
Then put into a saucepan one heaping tablespoon of butter , some chopped parsley
然后 放 进入 一个 平底锅 一 堆积 汤匙 的 黄油 , 一些 切碎 香菜
,
,
,

然后，在平底锅里放入一大勺黄油和一些切碎的欧芹，

[ænd; ənd][wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] .
and one small onion chopped up fine .
和 一 小的 洋葱 切碎 向上 美好的 .

还有一个切碎的小洋葱。

[wen] [ðə; ði]['ʌnjən][ɪz][fraɪd] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [rɔː] [hæm] , ['ɔːlsəʊ] [tʃɒpt] [ʌp] .
When the onion is fried , add three ounces of raw ham , also chopped up .
什么时候 这 洋葱 是 油煎 , 添加 三 盎司 的 生的 火腿 , 还 切碎 向上 .

洋葱炒熟后，加入三盎司切碎的生火腿。

[wen] [ðə; ði][hæm][ɪz][fraɪd] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['liːmə] [biːnz] ,
When the ham is fried put in the lima beans ,
什么时候 这 火腿 是 油煎 放 在 这 利马 豆子 ,

火腿煎好后，放入利马豆。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz]
and a little while before they are cooked add two or three tablespoons
和 一个 小的 尽管 前 他们 是 煮熟 添加 二 或者 三 汤匙
[ɒv; əv] [stɒk] .
of stock .
的 库存 .

在煮熟前不久，加入两到三汤匙高汤。

[sɜːv] [wɪð] [daɪs][ɒv; əv][fraɪd] [bred] .
Serve with dice of fried bread .
服务 和 骰子 的 油煎 面包 .

配炸面包丁食用。

[fraɪd] [skwɒʃ] , ['pɑːsnips] , ['seləri] , [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz]
FRIED SQUASH , PARSNIPS , CELERY , AND MUSHROOMS
油煎 壁球 , 欧防风 , 芹菜 , 和 蘑菇

炸南瓜、欧洲防风草、芹菜和蘑菇

[teɪk] [tuː] [smɔːl] [skwɒʃ] , [ðə; ði] [smɔːlɪst] [saɪz]['pɒsəb(ə)l] ; [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [tuː] [endz] ,
Take two small squash , the smallest size possible ; cut off the two ends ,
拿 二 小的 壁球 , 这 最小 尺寸 可能的 ; 切 离开 这 二 结束 ,

取两个小南瓜，越小越好；切掉两端，

[dɪ'vaɪd][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] , [ænd; ənd] [slaɪs] [ðem; ðəm][ɪn] [faɪn] ['slaɪsɪz] ['leŋθwaɪz] .
divide them in two , and slice them in fine slices lengthwise .
划分 他们 在 二 , 和 片 他们 在 美好的 切片 纵向 .

将它们分成两半，然后纵向切成细丝。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][æn; ən] [ˈɜːθn] [dɪʃ] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð] [sɔːlt] .
Put them in an earthen dish and sprinkle well with salt .
放 他们 在 一个 土 盘子 和 撒 出色地 和 盐 .

将它们放入陶盘中，并撒上适量的盐。

[teɪk] [wʌn] [ˈpɑːsnɪp] , [skreɪp] [ˌaɪ ˈtiː] , [wɒʃ] [ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈslaɪtli] , [slaɪs] [ˌaɪ ˈtiː] ,
Take one parsnip , scrape it , wash it , and boil it slightly , slice it ,
拿 一 欧防风 , 刮 它 , 洗 它 , 和 熬 它 轻微地 , 片 它 ,

取一根欧防风，刮去外皮，洗净，稍微煮一下，切片，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ðə; ði] [skwɒʃ] [wɪð] [mɔː(r)][sɔːlt] .
add it to the squash with more salt .
添加 它 到 这 壁球 和 更多的 盐 .

把它和更多的盐一起加入南瓜中。

[teɪk] [ðə; ði] [hɑːt] [ɒv; əv] [ˈseləri] , [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][ˈməʊmənt] , [ænd; ənd] [slaɪs] [æz; əz] [wɪð] [ðə; ði]
Take the heart of celery , boil for a moment , and slice as with the
拿 这 心 的 芹菜 , 熬 为了 一个 片刻 , 和 片 作为 和 这
[ˈʌðə(r)][ˈvedʒtəb(ə)lz] .
other vegetables .
其他 蔬菜 .

取芹菜芯，煮片刻，然后像处理其他蔬菜一样切片。

[ˈlɑːstli] , [teɪk] [sʌm; səm] [ˈmʌʃrʊmz] , [nɒt] [ˈveri] [lɑːdʒ] [wʌnz] , [kliːn] [ðem; ðəm] , [bɔɪl] [ðem; ðəm][ə; eɪ]
Lastly , take some mushrooms , not very large ones , clean them , boil them a
最后 , 拿 一些 蘑菇 , 不是 非常 大的 一个 , 干净的 他们 , 熬 他们 一个
[ˈməʊmənt] ,
moment ,
片刻 ,

最后，取一些蘑菇，不要太大的，洗净，稍微煮一下。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [rest] .
and add them to the rest .
和 添加 他们 到 这 休息 .

并将它们添加到其余部分中。

[ðen] [draɪ][ɔːl][ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [ˈtaʊəl] , [mɪks][ðem; ðəm][ɔːl] [təˈgeðə(r)] ,
Then dry all the vegetables with a clean towel , mix them all together ,
然后 干燥 全部 这 蔬菜 和 一个 干净的 毛巾 , 混合 他们 全部 一起 ,

然后用干净的毛巾擦干所有蔬菜，将它们混合在一起。

[rəʊl][ðem; ðəm] [ˈθʌrəli] [ɪn][ˈflaʊə(r)] , [dɪp][ɪn] [eg] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt] [lɑːd] , [ˈdrɒpɪŋ] [ðem; ðəm]
roll them thoroughly in flour , dip in egg , and fry in hot lard , dropping them
卷 他们 彻底 在 面粉 , 蘸 在 蛋 , 和 炒 在 热的 猪油 , 下降 他们
[ɪn] [ˈkeələsli] .
in carelessly .
在 粗心大意 .

将它们均匀地裹上面粉，蘸上蛋液，然后随意地放入热猪油中炸。

[sɜːv] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ][ˈnæpkɪn][ˈʌndə(r)][ðem; ðəm] .
Serve them in a hot dish with a napkin under them .
服务 他们 在 一个 热的 盘子 和 一个 餐巾 在下面 他们 .

将它们盛在热盘中，并在盘底下垫上餐巾。

[ˈpʌmpkɪn] " [ˈɑːlə] [pɑːrmiːdʒiːænə]
PUMPKIN " ALLA PARMEGIANA
南瓜 " 阿拉 帕尔马干酪

帕尔马干酪南瓜

" [teɪk] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] ['pʌmpkɪn] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði][raɪnd][ænd; ənd][ðə; ði] [si:dz] , [kʌt]['ɪntu:][skweə(r)] ['pi:sɪz] ,
" Take a slice of pumpkin , remove the rind and the seeds , cut into square pieces ,
" 拿 一个 片 的 南瓜 ， 消除 这 果皮 和 这 种子 ， 切 进入 正方形 件 ，

取一片南瓜，去皮去籽，切成方块，

[ænd; ənd] [ðen] [slaɪs] [ði:z] ['ɪntu:] ['slɪvəz] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ten] - [sent] [pi:s] .
and then slice these into slivers about the thickness of a ten - cent piece .
和 然后 片 这些 进入 碎片 关于 这 厚度 的 一个 十 - 中心 片 .

然后将它们切成约十美分硬币厚度的薄片。

[bɔɪl] [ði:z] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['məʊmənt] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tə(r)] , [dreɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] ,
Boil these for a moment in salted water , drain and put them into a saucepan ,
熬 这些 为了 一个 片刻 在 咸的 水 ， 流走 和 放 他们 进入 一个 平底锅 ，

将它们在盐水中煮一会儿，沥干水分，然后放入平底锅中。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['ɔ:lspaɪs] .
and fry in butter , with a little salt and a pinch of allspice .
和 炒 在 黄油 ， 和 一个 小的 盐 和 一个 捏 的 多香果 .

用黄油煎，加少许盐和一小撮五香粉。

[sɜ:v] [wɪð] ['greɪtɪd] ['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Serve with grated Parmesan cheese and melted butter .
服务 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 和 融化 黄油 .

佐以磨碎的帕玛森奶酪和融化的黄油即可食用。

[ɔ:(r)] , [ɪf] [prɪ'fɜ:d] , [wen] [ðə; ði] ['pʌmpkɪn] [ɪz] [fraɪd] , [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] ,
Or , if preferred , when the pumpkin is fried , put it in a baking - dish ,
或者 ， 如果 首选 ， 什么时候 这 南瓜 是 油煎 ， 放 它 在 一个 烘烤 - 盘子 ，

或者，如果喜欢，可以将南瓜煎好后放入烤盘中。

[ˌeɪ di: 'di:] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [tʃi:z] (['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [ɔ:(r)] ['gru:jeə(r)]) , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
add thin slices of cheese (Parmesan or Gruyere) , and put it into the oven until browned .
添加 薄的 切片 的 奶酪 （ 帕尔马干酪 或者 格鲁耶尔奶酪 ） ， 和 放 它 进入 这 烤箱 直到 棕色 .

加入薄片奶酪（帕玛森奶酪或格鲁耶尔奶酪），放入烤箱烤至金黄色。

[fraɪd] ['pʌmpkɪn]
FRIED PUMPKIN
油煎 南瓜

炸南瓜

[teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['pʌmpkɪn] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [raɪnd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [si:dz] .
Take a slice of pumpkin , remove the rind and the seeds .
拿 一个 片 的 南瓜 ， 消除 这 果皮 和 这 种子 .

取一片南瓜，去皮去籽。

[kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [strɪps] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] [frentʃ] [fraɪd] [pə'teɪtəʊz] , ['əʊnli] [faɪnə] .
Cut it into strips as for French fried potatoes , only finer .
切 它 进入 条状物 作为 为了 法语 油煎 土豆 ， 仅有的 更精细 .

像炸薯条一样切成条状，只是要更细一些。

[rəʊl] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [dɪp] [ɪn] [eg] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑ:d] [ɔ:(r)] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] .
Roll in flour and dip in egg , and fry in boiling lard or olive - oil .
卷 在 面粉 和 蘸 在 蛋 ， 和 炒 在 沸腾 猪油 或者 橄榄 - 油 .

裹上面粉，蘸上蛋液，然后在沸腾的猪油或橄榄油中煎炸。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] [æz; əz] ['gɑːnɪʃɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] , [kʌt] [ðə; ði] ['pʌmpkɪn] [ɪk'siːdɪŋli] [faɪn] , [rəʊl] [ɪn] ['flaʊə(r)] ,
If desired as garnishing for meat , cut the pumpkin exceedingly fine , roll in flour ,
如果 想要的 作为 装饰 为了 肉 , 切 这 南瓜 非常 美好的 , 卷 在 面粉 ,

如果想用南瓜作肉类装饰，将南瓜切成极细的碎末，裹上面粉。

[bʌt; bət] [nɒt] [ɪn] [eg] , [ænd; ənd] [fraɪ] .
but not in egg , and fry .
但 不是 在 蛋 , 和 炒 .

但不要用鸡蛋，要煎。

['spɪnɪtʃ] " ['ɑːlə] [rə'mɑːnə]
SPINACH " ALLA ROMANA
菠菜 " 阿拉 罗曼娜

罗马式菠菜

" [kliːn] [ænd; ənd] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] .
" Clean and prepare the spinach .
" 干净的 和 准备 这 菠菜 .

清洗并处理菠菜。

[pʊt] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ɒn] [tuː; tə] [bɔɪl] ,
Put one pint of cold water with one tablespoon of salt on to boil ,
放 一 品脱 的 寒冷的 水 和 一 汤匙 的 盐 在 到 熬 ,

将一品脱水和一汤匙盐放入锅中煮沸。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] .
and when it boils put in the spinach .
和 什么时候 它 沸腾 放 在 这 菠菜 .

水开后放入菠菜。

[wen] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪz] [kʊkt] — [ɪn] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] — [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] ,
When the spinach is cooked — in about ten minutes — drain it in a colander ,
什么时候 这 菠菜 是 煮熟 — 在 关于 十 分钟 — 流走 它 在 一个 滤器 ,

菠菜煮熟后（大约需要十分钟），用漏勺沥干水分。

[ænd; ənd] [tɜːn] ['ɒntə] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['fɔːsɪt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] .
and turn onto it the cold water from the faucet for a few moments .
和 转动 到 它 这 寒冷的 水 从 这 龙头 为了 一个 很少 时刻 .

然后打开水龙头，让冷水流一会儿。

[ðen] [skwiːz] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] .
Then squeeze out all the water with the hands .
然后 挤 出去 全部 这 水 和 这 双手 .

然后用手挤出所有水分。

[pʊt] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ; [wen] [ðɪs] [ɪz] ['θʌrəli] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] ,
Put three tablespoons of olive - oil into a frying - pan ; when this is thoroughly hot add the spinach ,
放 三 汤匙 的 橄榄 - 油 进入 一个 煎炸 - 平底锅 ; 什么时候 这 是 彻底 热的 添加 这 菠菜 ,

在煎锅中倒入三汤匙橄榄油；油热后加入菠菜，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
salt , and pepper .
盐 , 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] , ['stɜːrɪŋ] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ænd; ənd] [spuːn] ,
Cook for a few moments , stirring well with a fork and spoon ,
厨师 为了 一个 很少 时刻 , 搅拌 出色地 和 一个 叉 和 勺子 ,

用叉子和勺子搅拌均匀，翻炒片刻。

[səʊ] [ðə; ði] [ɔɪl] [wɪl] ['pɜːmieɪt] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] ; [ðen] [sɜːv] .
so the oil will permeate the spinach ; then serve .
所以 这 油 将要 渗透 这 菠菜 ; 然后 服务 .

这样油就能渗入菠菜里；然后就可以上桌了。

[duː; də] [nɒt] [tʃɒp] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] .
Do not chop the spinach .
做 不是 劈 这 菠菜 .

不要切碎菠菜。

['spɪnɪtʃ] ['suːfleɪ]
SPINACH SOUFFLE
菠菜 舒芙蕾

菠菜舒芙蕾

[wɒʃ] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtəz] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌvəd] ['sɔːspən] [ɒn] [ə; eɪ] [gʊd] ['faɪə(r)]
Wash the spinach in several waters , put it in a covered saucepan on a good fire
洗 这 菠菜 在 一些 水 , 放 它 在 一个 涵盖 平底锅 在 一个 好的 火
.
.
.

将菠菜用清水冲洗几遍，放入带盖的平底锅中，用大火煮。

[stɜː(r)] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] , [ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn]
Stir now and then to prevent burning , and after fifteen minutes add one
搅拌 现在 和 然后 到 防止 燃烧 , 和 后 十五 分钟 添加 一
['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
tablespoon of salt .
汤匙 的 盐 .

不时搅拌以防烧焦，15分钟后加入一汤匙盐。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] .
Cook five minutes more ; drain and squeeze out the water .
厨师 五 分钟 更多的 ; 流走 和 挤 出去 这 水 .

再煮五分钟；沥干水分并挤干。

[ðen] [tʃɒp] [ʌp] ['veri] [faɪn] .
Then chop up very fine .
然后 劈 向上 非常 美好的 .

然后切成非常细的碎末。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wʌn] ['dʒenərəs] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [θriː] - ['kwɔːtəz] ['teɪblspuːn]
Put into a saucepan one generous tablespoon of butter , three - quarters tablespoon
放 进入 一个 平底锅 一 慷慨的 汤匙 的 黄油 , 三 - 四分之一 汤匙
[ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
of flour ,
的 面粉 ,

在平底锅中放入一大勺黄油、四分之三勺面粉，

[stɜː(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːf] [kʊkt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
stir , and when they are half cooked , add the spinach and a little
搅拌 , 和 什么时候 他们 是 一半 煮熟 , 添加 这 菠菜 和 一个 小的
[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

搅拌，待其半熟时，加入菠菜和少许盐和胡椒粉。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [pɔː(r)] [ɪn] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] ,
Cook for five minutes , then pour in four or five tablespoons of cream ,
厨师 为了 五 分钟 , 然后 倒 在 四 或者 五 汤匙 的 奶油 ,

煮五分钟后，倒入四五汤匙奶油。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] .
stirring constantly to prevent burning .
搅拌 不断地 到 防止 燃烧 .

不断搅拌以防烧焦。

[teɪk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] , [prɪ'peəd] [æz; əz] [ə'bʌv] , [biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ,
Take a cup of spinach , prepared as above , beat up the yolk of one egg ,
拿 一个 杯子 的 菠菜 , 准备 作为 多于 , 打 向上 这 蛋黄 的 一 蛋 ,

取一杯按上述方法处理过的菠菜，打散一个鸡蛋的蛋黄，

[mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [eg] [ɪz] [set] ;
mix it with the spinach , and stir over the fire until the egg is set ;
混合 它 和 这 菠菜 , 和 搅拌 超过 这 火 直到 这 蛋 是 放 ;

将其与菠菜混合，在火上搅拌至鸡蛋凝固；

[ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] , [ænd; ənd] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [stɜː(r)] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] ['laɪtli] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] .
then let it cool , and before serving stir the well - beaten whites of three eggs lightly into it .
然后 让 它 凉爽的 , 和 前 服务 搅拌 这 出色地 - 被打败 白人 的 三 鸡蛋 轻轻 进入 它 .

然后让它冷却，上菜前轻轻地将三个打发的蛋清拌入其中。

[fɪl] ['tʃaɪnə] [kʌps] [ɔː(r)] ['bʌtəd] ['peɪpəd] [fɔːmz] [hɑːf] [fʊl] ,
Fill china cups or buttered papered forms half full ,
充满 中国 杯子 或者 涂黄油的 纸质的 表格 一半 满的 ,

将瓷杯或涂了黄油的纸杯盛半满，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
put them into a hot oven for ten or fifteen minutes , and serve at once .
放 他们 进入 一个 热的 烤箱 为了 十 或者 十五 分钟 , 和 服务 在 一次 .

将它们放入热烤箱中烤10到15分钟，然后立即食用。

[ɪf] [tuː] ['lɪt(ə)l] [beɪkt] [ɔː(r)] [nɒt] [sɜːvd] [æt; ət] [wʌns] , [ðə; ði] ['suːfleɪ] [wɪl] [biː; bi] [spɔɪld] .
If too little baked or not served at once , the souffle will be spoiled .
如果 也 小的 烘焙 或者 不是 服务 在 一次 , 这 舒芙蕾 将要 是 被宠坏了 .

如果烘烤时间过短或没有立即食用，舒芙蕾就会变质。

['spɪnɪtʃ] " [ɪn] [rɪ'tʃiːoʊli]
SPINACH " IN RICCIOLI
菠菜 " 在 里乔利

菠菜烩饭

" [bɔɪl] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] ['kʌləndə(r)] .
" Boil the spinach and pass it through a fine colander .
" 熬 这 菠菜 和 经过 它 通过 一个 美好的 滤器 .

将菠菜煮熟，然后用细筛过滤。

[biːt] [ʌp] [tuː] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Beat up two eggs , add salt and pepper ,
打 向上 二 鸡蛋 , 添加 盐 和 胡椒 ,

将两个鸡蛋打散，加入盐和胡椒粉，

[ænd; ənd][mɪks] [ɪ'nʌf] ['spɪnɪtʃ] ['ɪntuː][ðem; ðəm][tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [griːn] .
and mix enough spinach into them to make them green .
和 混合 足够的 菠菜 进入 他们 到 制作 他们 绿色的 .

加入足够的菠菜，使它们变成绿色。

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɒlɪv] - [ɔɪl]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] (
Put a little olive - oil into a frying - pan , and when it is thoroughly heated (
放 一个 小的 橄榄 - 油 进入 一个 煎炸 - 平底锅 , 和 什么时候 它 是 彻底 加热 (

[bʌt; bət][nɒt] ['bɔɪlɪŋ]) ,
but not boiling) ,
但 不是 沸腾) ,

在煎锅里倒入少许橄榄油，待其充分加热（但不要煮沸）后，

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [eg] ,
pour a little of the egg ,
倒 一个 小的 的 这 蛋 ,

倒一点蛋液，

['tɜːnɪŋ] [ðə; ði][pæn] [ə'baʊt] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['pænkeɪk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æz; əz] [θɪn] [æz; əz][ə; eɪ] [piːs]
turning the pan about so that the pancake should be as thin as a piece
转弯 这 平底锅 关于 所以 那 这 饼子 应该 是 作为 薄的 作为 一个 片

[ɒv; əv]['peɪpə(r)][ænd; ənd][draɪ] .
of paper and dry .
的 纸 和 干燥 .

将平底锅翻转，使煎饼薄如纸片且干燥。

[tɒs] [ɪf] ['nesəsəri] .
Toss if necessary .
折腾 如果 必要的 .

必要时丢弃。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ; [rɪ'piːt] [wɪð] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] .
Take it out ; repeat with the rest of the egg .
拿 它 出去 ; 重复 和 这 休息 的 这 蛋 .

取出；重复以上步骤处理剩下的鸡蛋。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] ['pænkeɪks] , [pleɪs] [ðem; ðəm][wʌn][ɒn] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
Then take the pancakes , place them one on top of the other ,
然后 拿 这 煎饼 , 地方 他们 一 在 顶部 的 这 其他 ,

然后把煎饼一个接一个地叠起来，

[ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ði] [wɪdθ; wɪtθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ]['fɪŋgə(r)][ænd; ənd] [ə'baʊt] [tuː]
and cut them into pieces the width of a finger and about two
和 切 他们 进入 件 这 宽度 的 一个 手指 和 关于 二

['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
inches long .
英寸 长的 .

将它们切成手指粗细、两英寸长的小段。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm]
Fry them in butter , and grate a little Parmesan cheese over them
炒 他们 在 黄油 , 和 格特 一个 小的 帕尔马干酪 奶酪 超过 他们

.
.
.

用黄油煎炸，然后在上面刨一些帕玛森奶酪碎。

[ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['gɑːnɪʃ] .
They make a very nice garnish .
他们 制作 一个 非常 好的 装饰 .

它们是很好的装饰食材。

['spɪnɪtʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [məʊld] [wɪð] ['mʌʃrʊmz]
SPINACH IN A MOLD WITH MUSHROOMS
菠菜 在 一个 模具 和 蘑菇

菠菜蘑菇模具

[bɔɪl] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] , [dreɪn] , [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [ðen]
Boil the spinach for a few moments , drain , squeeze out the water , then
熬 这 菠菜 为了 一个 很少 时刻 , 流走 , 挤 出去 这 水 , 然后

[paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,
pound it well ,
磅 它 出色地 ,

将菠菜焯水片刻，沥干水分，挤干水分，然后捣碎。

[ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] ['kʌləndə(r)] .
and pass it through a fine colander .
和 经过 它 通过 一个 美好的 滤器 .

然后用细筛过滤。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

简易意大利烹饪(Simple Italian Cookery)

第3/3页

[pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]
Put it into a saucepan with a lump of butter and a few drops of
放 它 进入 一个 平底锅 和 一个 块 的 黄油 和 一个 很少 滴 的
[ˈlemən] [dʒuːs] .
lemon juice .
柠檬 汁 .

把它放入平底锅中，加入一小块黄油和几滴柠檬汁。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈməʊmənts] ,
Let it boil for a few moments ,
让 它 熬 为了 一个 很少 时刻 ,

让它煮沸片刻。

[ðen] [tɜːn] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [kuːl] .
then turn it into a dish and allow it to cool .
然后 转动 它 进入 一个 盘子 和 允许 它 到 凉爽的 .

然后把它装盘，放凉。

[wen] [kəʊld] [mɪks] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] [ðə; ði] [ˈbiːt(ə)n] - [ʌp] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
When cold mix with it the beaten - up yolks of two eggs .
什么时候 寒冷的 混合 和 它 这 被打败 - 向上 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

冷却后，与打散的两个鸡蛋的蛋黄混合。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [məʊld] , [ˈliːvɪŋ] [æn; ən] [ˈempti] [speɪs] [ɪn] [ðə; ði] [ˈmɪd(ə)l] .
Put them into a buttered mold , leaving an empty space in the middle .
放 他们 进入 一个 涂黄油的 模具 , 离开 一个 空的 空间 在 这 中间 .

将它们放入涂了黄油的模具中，中间留出空隙。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] [ˈʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [əˈbaʊt] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] .
Bake in a slow oven for about an hour .
烤 在 一个 慢的 烤箱 为了 关于 一个 小时 .

用低温烤箱烘烤约一小时。

[wen] [kʊkt] [tɜːn] [ˌaɪ ˈtiː] [aʊt] [ˈɒntə] [ə; eɪ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [fɪl] [ʌp] [ðə; ði] [ˈempti] [speɪs] [wɪð]
When cooked turn it out onto a dish , and fill up the empty space with
什么时候 煮熟 转动 它 出去 到 一个 盘子 , 和 充满 向上 这 空的 空间 和
[ˈmʌʃrʊmz] ,
mushrooms ,
蘑菇 ,

煮熟后将其倒扣在盘子上，然后用蘑菇填满空隙。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [hæv; həv] [prɪˈpeəd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] :
which you have prepared as follows :
哪个 你 有 准备 作为 跟随 :

您已按如下方式准备：

[wɒʃ] [ænd; ənd] [kliːn] [ə; eɪ] [səˈfɪʃ(ə)nt] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv] [ˈmʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː]
Wash and clean a sufficient quantity of mushrooms and put them into
洗 和 干净的 一个 充足的 数量 的 蘑菇 和 放 他们 进入
[ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [lʌmp] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] ,
a saucepan with a good - sized lump of butter ,
一个 平底锅 和 一个 好的 - 尺寸 块 的 黄油 ,

将足够数量的蘑菇洗净，放入平底锅中，加入一大块黄油。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['pepə(r)] .
a little flour , salt , and pepper .
一个 小的 面粉 , 盐 , 和 胡椒 .

少许面粉、盐和胡椒粉。

[kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][brɪsk]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .
Cook over a brisk fire for ten minutes .
厨师 超过 一个 轻快 火 为了 十 分钟 .

用旺火烤十分钟。

['mɔɪsn] [wel] [wɪð] ['tʃɪkɪn] [brɒθ] [ɔː(r)] [stɒk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm] [ruː] [meɪd] [æz; əz] ['fɒləʊz] :
Moisten well with chicken broth or stock , and add some roux made as follows :
濡 出色地 和 鸡 肉汤 或者 库存 , 和 添加 一些 鲁 制成 作为 跟随 :

用鸡汤或高汤充分润湿，然后加入一些按以下方法制作的面糊：

[pʊt][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put one tablespoon of flour and one of butter into a saucepan ,
放 一 汤匙 的 面粉 和 一 的 黄油 进入 一个 平底锅 ,

将一汤匙面粉和一汤匙黄油放入平底锅中，

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['flaʊə(r)][hæz; həz] [lɒst] [ɔːl] [rɔː] [teɪst] .
and cook until the flour has lost all raw taste .
和 厨师 直到 这 面粉 有 丢失的 全部 生的 品尝 .

煮至面粉完全没有生味为止。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [stɒk] [ɔː(r)] [mɪlk] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] ,
Then add stock or milk as desired ,
然后 添加 库存 或者 牛奶 作为 想要的 ,

然后根据需要加入高汤或牛奶。

['sləʊli] — [wʌn] [kʌp] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)]['flaʊə(r)] — [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] .
slowly — one cup for every tablespoon of butter or flour — and stir until smooth .
缓慢地 — 一 杯子 为了 每一个 汤匙 的 黄油 或者 面粉 — 和 搅拌 直到 光滑的 .

慢慢地——每汤匙黄油或面粉配一杯——搅拌至顺滑。

[skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən][ɒn][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ,
Squeeze the juice of half a lemon on the mushrooms ,
挤 这 汁 的 一半 一个 柠檬 在 这 蘑菇 ,

将半个柠檬的汁挤在蘑菇上，

[pʊt][ðem; ðəm] [wɪð] [ðeə(r)] [sɔːs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
put them with their sauce into the spinach , and serve .
放 他们 和 他们的 酱 进入 这 菠菜 , 和 服务 .

将它们连同酱汁一起放入菠菜中，即可食用。

[flæn] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz]
FLAN OF VEGETABLES
焦糖布丁 的 蔬菜

蔬菜馅饼

[wɒʃ] , [tʃɒp] [ʌp] [faɪn] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['sevrəl] ['vedʒtəb(ə)lz] , [ə; eɪ][pə'teɪtəʊ] , [sʌm; səm] ['spɪnɪtʃ] , [ə; eɪ] ['kærət] ,
Wash , chop up fine , and boil several vegetables , a potato , some spinach , a carrot ,
洗 , 劈 向上 美好的 , 和 熬 一些 蔬菜 , 一个 土豆 , 一些 菠菜 , 一个 胡萝卜 ,

洗净、切碎几种蔬菜，加一个土豆、一些菠菜和一根胡萝卜，煮熟。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [biːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ə'gen] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [sʌm; səm] [stɒk] ;
and a small beet , etc . , then boil them again in a saucepan with some stock ;
和 一个 小的 甜菜 , ETC . , 然后 熬 他们 再次 在 一个 平底锅 和 一些 库存 ;

再加入一小块甜菜根等，然后用一些高汤将它们再次放入平底锅中煮沸；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] , [stɜː(r)] [wel] [tə'geðə(r)] ,
then add a half a cup of cream or milk , stir well together ,
然后 添加 一个 一半 一个 杯子 的 奶油 或者 牛奶 , 搅拌 出色地 一起 ,

然后加入半杯奶油或牛奶，搅拌均匀。

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [kuːl] .
take them off the stove , and let them cool .
拿 他们 离开 这 火炉 , 和 让 他们 凉爽的 .

把它们从炉子上拿下来，让它们冷却。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [sʌm; səm] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
When cool add the yolks of two eggs , some grated cheese ,
什么时候 凉爽的 添加 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 一些 磨碎的 奶酪 ,

冷却后加入两个蛋黄和一些磨碎的奶酪，

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] ['biːt(ə)n] [ʌp] .
and the whites of the eggs beaten up .
和 这 白人 的 这 鸡蛋 被打败 向上 .

以及打散的蛋白。

[pʊt] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [məʊld] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wel] ['bʌtəd] [ænd; ənd] [laɪnd] [wɪð] [bred] [krʌmz] ,
Put the vegetables into a mold which has been well buttered and lined with bread crumbs ,
放 这 蔬菜 进入 一个 模具 哪个 有 到过 出色地 涂黄油的 和 衬里 和 面包 面包屑 ,

将蔬菜放入涂抹了黄油并铺有面包屑的模具中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
and cook in the oven .
和 厨师 在 这 烤箱 .

然后在烤箱里烤熟。

['letɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n]
LETTUCE IN THE OVEN
莴苣 在 这 烤箱

烤箱里的生菜

[teɪk] ['sevrəl] [jʌŋ] ['letɪsɪz] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðeə(r)] ['wɪltɪd] [liːvz] , [taɪ] [ðə; ði] [tɒps] [tə'geðə(r)] ,
Take several young lettuces , wash them and remove their wilted leaves , tie the tops together ,
拿 一些 年轻的 生菜 , 洗 他们 和 消除 他们的 枯萎的 树叶 , 领带 这 最高额 一起 ,

取几棵嫩生菜，洗净，去掉枯萎的叶子，把菜叶捆在一起。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] ['letɪsɪz] [saɪd] [baɪ] [saɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] [stɒk] .
and lay the lettuces side by side in a baking - pan and pour in one and one - half inches of stock .
和 躺 这 生菜 边 经过 边 在 一个 烘烤 - 平底锅 和 倒 在 一 和 一 - 一半 英寸 的 库存 .

将生菜并排放在烤盘中，倒入一英寸半的肉汤。

['kʌvə(r)][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][wʌn] - [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)]
Cover the pan , and put it in a moderate oven for one - half an hour ,
覆盖 这 平底锅 , 和 放 它 在 一个 缓和 烤箱 为了 一 - 一半 一个 小时 ,

盖上锅盖，放入中等温度的烤箱烤半小时。

['ædɪŋ] [stɒk] [wen] ['nesəsəri] .
adding stock when necessary .
添加 库存 什么时候 必要的 .

必要时补充库存。

[pleɪs] [ə; eɪ] [fɔːk] ['ʌndə(r)][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv] [iːtʃ] ['letɪs] , [reɪz] [ænd; ənd] [dreɪn] ,
Place a fork under the middle of each lettuce , raise and drain ,
地方 一个 叉 在下面 这 中间 的 每个 莴苣 , 增加 和 流走 ,

用叉子在每颗生菜的中间插上叉子，提起并沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] ['dʌbld] [ʌp] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] .
and lay them doubled up on a hot dish .
和 躺 他们 双倍 向上 在 一个 热的 盘子 .

将它们对折后放在热盘上。

['siːz(ə)n] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] , ['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['biːt(ə)n] [eg] ,
Season the gravy in the pan with butter , salt , and pepper , thicken with one beaten egg ,
季节 这 肉汁 在 这 平底锅 和 黄油 , 盐 , 和 胡椒 , 加厚 和 一 被打败 蛋 ,

在锅里用黄油、盐和胡椒粉给肉汁调味，加入一个打散的鸡蛋勾芡。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['letɪs] .
and pour it over the lettuce .
和 倒 它 超过 这 莴苣 .

然后把它浇在生菜上。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

['kjuːkʌmbəz] " ['ɑːlə] [təus'kɑːnə; tɔːs'kɑːnɑː]
CUCUMBERS " ALLA TOSCANA
黄瓜 " 阿拉 托斯卡纳

托斯卡纳风味黄瓜

" [piːl] [ænd; ənd] [blɑːntʃ] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['kjuːkʌmbəz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
" Peel and blanch three or four cucumbers in boiling salted water for five minutes .
" 果皮 和 焯水 三 或者 四 黄瓜 在 沸腾 咸的 水 为了 五 分钟 .

将三四根黄瓜去皮，放入沸腾的盐水中焯烫五分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Drain and cut them into pieces one inch thick and put them into a frying - pan with one ounce of butter ,
流走 和 切 他们 进入 件 一 英寸 厚的 和 放 他们 进入 一个 煎炸 - 平底锅 和 一 盎司 的 黄油 ,

沥干水分，切成一英寸厚的块，放入煎锅中，加入一盎司黄油。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [viːl] [brɒθ] , [stɜː(r)] [wel] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
a little flour , and one - half pint of veal broth , stir well , and add
一个 小的 面粉 , 和 一 - 一半 品脱 的 小牛肉 肉汤 , 搅拌 出色地 , 和 添加
[sʌm; səm][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
some salt and pepper .
一些 盐 和 胡椒 .

加入少许面粉和半品脱小牛肉汤，搅拌均匀，再加入一些盐和胡椒粉。

[rɪ'djuːs] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn]
Reduce for about fifteen minutes , stirring until it boils , add one teaspoon
减少 为了 关于 十五 分钟 , 搅拌 直到 它 沸腾 , 添加 一 茶匙
[ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
of chopped parsley ,
的 切碎 香菜 ,

转小火煮约十五分钟，期间不断搅拌至沸腾，加入一茶匙切碎的欧芹。

[wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [kriːm] ,
one - half a teaspoon of grated nutmeg , one - half a cup of cream ,
一 - 一半 一个 茶匙 的 磨碎的 肉豆蔻 , 一 - 一半 一个 杯子 的 奶油 ,

半茶匙磨碎的肉豆蔻，半杯奶油，

[ænd; ənd][ðə; ði]['biːt(ə)n] - [ʌp] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
and the beaten - up yolks of two eggs .
和 这 被打败 - 向上 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

以及两个鸡蛋的蛋黄。

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði]['faɪə(r)] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['mɪnɪts] .
Put on the fire again for three or four minutes .
放 在 这 火 再次 为了 三 或者 四 分钟 .

再放回火上烤三四分钟。

[duː; də] [nɒt] [let] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Do not let boil , and serve hot .
做 不是 让 熬 , 和 服务 热的 .

不要煮沸，趁热食用。

['kɒliflaʊə(r)] " [ɪn] [stuːfɑːtoʊ]
CAULIFLOWER " IN STUFATO
菜花 " 在 斯图法托

花椰菜"在 Stufato

" [rɪ'muːv] [ðə; ði]['aʊtə(r)] [liːvz] [ænd; ənd] [kliːn] [ə; eɪ] [faɪn] ['kɒliflaʊə(r)] .
" Remove the outer leaves and clean a fine cauliflower .
" 消除 这 外 树叶 和 干净的 一个 美好的 菜花 .

去掉外层叶子，清洗干净，得到一颗优质的菜花。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['sevrəl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm] [wel] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
Cut it into several pieces and wash them well with cold water ,
切 它 进入 一些 件 和 洗 他们 出色地 和 寒冷的 水 ,

切成几块，用冷水彻底冲洗干净。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pɒt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] ['kwɪkli] [fɔː(r); fə(r)]
put them into a pot of boiling salted water , and cook quickly for
放 他们 进入 一个 锅 的 沸腾 咸的 水 , 和 厨师 迅速地 为了
['twenti] [ɔː(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ,
twenty or thirty minutes ,
二十 或者 三十 分钟 ,

将它们放入一锅沸腾的盐水中，快速煮20到30分钟。

[ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] ['tendə(r)] .
until they are quite tender .
直到 他们 是 相当 投标 .

直到它们变得非常软嫩。

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] ,
Take them out without breaking , and place them on pieces of buttered toast ,
拿 他们 出去 没有 打破 ， 和 地方 他们 在 件 的 涂黄油的 吐司 ，

把它们取出来，不要弄碎，然后放在涂了黄油的吐司片上。

[ðen] [pʊt] [sʌm; səm] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] [sʌm; səm] [stɒk] ,
then put some butter in a frying - pan , add a little flour mixed with some stock ,
然后 放 一些 黄油 在 一个 煎炸 - 平底锅 ， 添加 一个 小的 面粉 混合 和 一些 库存 ，

然后，在煎锅里放些黄油，加入少许面粉和一些高汤混合，

[stɜː(r)] [wel] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['sevrəl] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] , [ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] .
stir well until it boils , then add several finely chopped mushrooms , and cook a little more .
搅拌 出色地 直到 它 沸腾 ， 然后 添加 一些 精细地 切碎 蘑菇 ， 和 厨师 一个 小的 更多的 .

搅拌至沸腾，然后加入几朵切碎的蘑菇，再煮一会儿。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [wel] ['biːt(ə)n] ,
Take it off the fire , and add the yolks of two eggs which have been well beaten ,
拿 它 离开 这 火 ， 和 添加 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 哪个 有 到过 出色地 被打败 ，

将锅从火上移开，加入两个打散的蛋黄。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] .
salt , pepper , grated nutmeg , and the juice of one lemon .
盐 ， 胡椒 ， 磨碎的 肉豆蔻 ， 和 这 汁 的 一 柠檬 .

盐、胡椒粉、磨碎的肉豆蔻和一颗柠檬的汁。

[pɔː(r)] [ðɪs] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [raʊnd] [ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour this sauce over and round the cauliflower , and serve .
倒 这 酱 超过 和 圆形的 这 菜花 ， 和 服务 .

将酱汁淋在花椰菜上，使其呈圆形，即可食用。

[ðə; ði] [sɔːs] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [bɔɪld] ['ɑːftə(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [egz] .
The sauce must not be boiled after adding the eggs .
这 酱 必须 不是 是 煮沸 后 添加 这 鸡蛋 .

加入鸡蛋后，酱汁不能再煮沸。

['seləri] [fraɪd]
CELERY FRIED
芹菜 油煎

炸芹菜

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [griːn] [liːvz] ,
Cut off the green leaves ,
切 离开 这 绿色的 树叶 ，

剪掉绿叶，

[ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [stɔːks] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['seləri] [ɪn] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [lɒŋ] .
and cut the stalks of the celery in pieces about an inch long .
和 切 这 茎 的 这 芹菜 在 件 关于 一个 英寸 长的 .

将芹菜茎切成约一英寸长的段。

[wɒʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Wash them and then put them into boiling water for fifteen minutes .
洗 他们 和 然后 放 他们 进入 沸腾 水 为了 十五 分钟 .

洗净后放入沸水中煮十五分钟。

[ðen] [draɪ][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] .
Then dry on a napkin .
然后 干燥 在 一个 餐巾 .

然后用餐巾纸擦干。

[biːt] [ʌp][æn; ən] [eg] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɒk] , [ɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,
Beat up an egg with a little stock , or hot water , add salt and pepper ,
打 向上 一个 蛋 和 一个 小的 库存 , 或者 热的 水 , 添加 盐 和 胡椒 ,

将鸡蛋打散，加入少许高汤或热水，再加入盐和胡椒粉。

[dɪp][ðə; ði] ['seləri] [ɪn] , [ðen] [rəʊl][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] .
dip the celery in , then roll it in bread crumbs , and fry in boiling lard .
蘸 这 芹菜 在 , 然后 卷 它 在 面包 面包屑 , 和 炒 在 沸腾 猪油 .

将芹菜蘸上酱汁，然后裹上面包屑，再用沸腾的猪油煎炸。

['seləri] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
CELERY WITH TOMATO SAUCE
芹菜 和 番茄 酱

芹菜配番茄酱

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [griːn] [liːvz] , [kliːn] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] ['seləri] [stɔːks] ,
Cut off the green leaves , clean and wash the celery stalks ,
切 离开 这 绿色的 树叶 , 干净的 和 洗 这 芹菜 茎 ,

切掉绿叶，清洗芹菜茎。

[ænd; ənd] [ðen] [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][fɑːst][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts]
and then throw them into boiling water and boil fast for twenty minutes
和 然后 扔 他们 进入 沸腾 水 和 熬 快速地 为了 二十 分钟
.
.
.

然后将它们放入沸水中，快速煮20分钟。

[dreɪn] , [draɪ] [wel] , [pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
Drain , dry well , put them on a dish , and pour a pint of tomato sauce ,
流走 , 干燥 出色地 , 放 他们 在 一个 盘子 , 和 倒 一个 品脱 的 番茄 酱 ,

沥干水分，擦干，放在盘子里，淋上一品脱番茄酱。

[ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] , ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
or tomato paste diluted with hot water , over them .
或者 番茄 粘贴 稀 和 热的 水 , 超过 他们 .

或者用热水稀释的番茄酱，淋在上面。

[tə'mɑːtəʊz] " ['ɑːlə] [ˌpiːeɪ'mɑːnˌtiːz]
TOMATOES " ALLA PIEMONTESE
西红柿 " 阿拉 皮埃蒙特语

皮埃蒙特风味番茄

" [teɪk] [fɔː(r)]['rɑːðə(r)][ˌʌn'raɪp][tə'mɑːtəʊz][ɒv; əv][ə'baʊt][ðə; ði] [seɪm] [saɪz] ,
" Take four rather unripe tomatoes of about the same size ,
" 拿 四 相当 生 西红柿 的 关于 这 相同的 尺寸 ,

取四个大小相近、略微未成熟的西红柿，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] .
put them into boiling water and boil for a few minutes .
放 他们 进入 沸腾 水 和 熬 为了 一个 很少 分钟 .

将它们放入沸水中煮几分钟。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [stem] [pɑːt] ,
Cut off the stem part ,
切 离开 这 干 部分 ,

切掉茎部，

[ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [wɪð] [æz; əz] ['meni] [siːdz] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] .
and take out some of the inside with as many seeds as you can .
和 拿 出去 一些 的 这 里面 和 作为 许多 种子 作为 你 能 .

尽可能多地取出里面的果肉和种子。

[fɪl] [ðem; ðəm] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['mʌʃrʊmz] [tʃɒpt] [ʌp] [smɔːl] .
Fill them with boiled rice and some mushrooms chopped up small .
充满 他们 和 煮沸 米 和 一些 蘑菇 切碎 向上 小的 .

在里面填入煮熟的米饭和一些切碎的蘑菇。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] ; [sɜːv] [hɒt] .
Pour over them the yolks of two eggs , place them in the oven to color ; serve hot .
倒 超过 他们 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 地方 他们 在 这 烤箱 到 颜色 ; 服务 热的 .

将两个蛋黄浇在上面，放入烤箱烤至上色；趁热食用。

[tə'mɑːtəʊz] " ['ɑːlə] [spɑːgnjuːoʊlə]
TOMATOES " ALLA SPAGNUOLA
西红柿 " 阿拉 意大利面

西班牙风味番茄

" [teɪk] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [lɑːdʒ] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] .
" Take three or four large ripe tomatoes and boil them .
" 拿 三 或者 四 大的 成熟 西红柿 和 熬 他们 .

取三四个大而成熟的西红柿，煮熟。

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [dreɪn] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] ,
Lay them on a sieve to drain until wanted ,
莱 他们 在 一个 筛 到 流走 直到 通缉 ,

将它们放在筛子上沥干水分，待需要时再取出。

[ænd; ənd] [ðen] [pɑːs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [heə(r)] [sɪv] .
and then pass them through a fine hair sieve .
和 然后 经过 他们 通过 一个 美好的 头发 筛 .

然后将它们过细毛筛。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ɪz] [ɪ'væpəreɪtɪd] .
Put them in a stew - pan and stir until all the liquid is evaporated .
放 他们 在 一个 炖 - 平底锅 和 搅拌 直到 全部 这 液体 是 蒸发 .

将它们放入炖锅中，搅拌至所有液体蒸发完毕。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [rɔː] [egz] ,
Then add a small piece of butter and three or four raw eggs ,
然后 添加 一个 小的 片 的 黄油 和 三 或者 四 生的 鸡蛋 ,

然后加入一小块黄油和三四个生鸡蛋，

['stɜːrɪŋ] [ðem; ðəm] ['kwɪkli] [wɪð] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] .
stirring them quickly with the tomatoes .
搅拌 他们 迅速地 和 这 西红柿 .

快速将它们与西红柿翻炒在一起。

[wen] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] , [tɜːn] [ɔːl] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
When the eggs are cooked , turn all out into a dish and serve hot .
什么时候 这 鸡蛋 是 煮熟 , 转动 全部 出去 进入 一个 盘子 和 服务 热的 .

鸡蛋煮熟后，将所有食材盛入盘中，趁热食用。

[tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [egz]

TOMATOES WITH EGGS

西红柿 和 鸡蛋

番茄炒蛋

[tʃuːz] [raʊnd] [tə'mɑːtəʊz] [ɒv; əv] [ə'baʊt] ['iːkwəl] [saɪz] [ænd; ənd] [piːl] [ðem; ðəm] .

Choose round tomatoes of about equal size and peel them .

选择 圆形的 西红柿 的 关于 平等的 尺寸 和 果皮 他们 .

选择大小相近的圆形西红柿，削皮。

[kʌt] [ɒf] [ðeə(r)] [tɒps] , [teɪk] [aʊt] [ðeə(r)] [ɪn'saɪdz] , [ænd; ənd] [drɒp] [ə; eɪ] [rɔː] [eg] ['ɪntuː] [iːtʃ] ,

Cut off their tops , take out their insides , and drop a raw egg into each ,

切 离开 他们的 最高额 , 拿 出去 他们的 内部 , 和 降低 一个 生的 蛋 进入 每个 ,

切掉它们的顶部，取出里面的东西，然后在每个容器里放入一个生鸡蛋。

[rɪ'pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [tɒp] [æz; əz] ['kʌvə(r)] .

replacing the top as cover .

替换 这 顶部 作为 覆盖 .

用顶盖代替。

[pʊt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] , [ʌn'tɪl]

Put the tomatoes in a baking - dish and bake for about ten minutes , until

放 这 西红柿 在 一个 烘烤 - 盘子 和 烤 为了 关于 十 分钟 , 直到

[ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [set] .

the eggs are set .

这 鸡蛋 是 放 .

将西红柿放入烤盘中，烘烤约十分钟，直到鸡蛋凝固。

[sɜːv] [ʌp] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] ['veri] [hɒt] , [wɪð] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] ([siː] ['sɔːsɪz] , [peɪdʒ] -) ,

Serve up in the baking - dish very hot , with Bechamel sauce (see Sauces , page 29) ,

服务 向上 在 这 烘烤 - 盘子 非常 热的 , 和 贝夏梅尔 酱 (看 酱汁 , 页 -) ,

趁热盛入烤盘中，淋上白汁（参见酱汁部分，第 29 页）。

[ɔː(r)] [sʌm; səm] [braʊn] ['greɪvi] .

or some brown gravy .

或者 一些 棕色的 肉汁 .

或者一些棕色肉汁。

[tə'mɑːtəʊ] ['pʊdɪŋ]

TOMATO PUDDING

番茄 布丁

番茄布丁

[skɔːld] , [piːl] , [ænd; ənd] [slaɪs] [eɪt] [tə'mɑːtəʊz] .

Scald , peel , and slice eight tomatoes .

烫伤 , 果皮 , 和 片 八 西红柿 .

将八个西红柿烫一下，去皮，切片。

[skwiːz] [aʊt] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [dʒuːs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] [θruː] [tʃiːz] - [klɒθ] ,

Squeeze out three - quarters of their juice into a bowl through cheese - cloth ,

挤 出去 三 - 四分之一 的 他们的 汁 进入 一个 碗 通过 奶酪 - 布 ,

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] ;

and put it to one side ;

和 放 它 到 一 边 ;

将果汁的四分之三用纱布过滤到碗中，放在一边备用；

[ðen] [tʃɒp] [ʌp] [ðə; ði] [pʌlp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] ,

then chop up the pulp of the tomatoes with two tablespoons of bread crumbs ,

然后 劈 向上 这 纸浆 的 这 西红柿 和 二 汤匙 的 面包 面包屑 ,

然后将番茄果肉与两汤匙面包屑一起切碎，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
a little salt , sugar , and pepper , and a tablespoon of melted butter .
一个 小的 盐 , 糖 , 和 胡椒 , 和 一个 汤匙 的 融化 黄油 .
少许盐、糖、胡椒粉，以及一汤匙融化的黄油。

[pɔː(r)][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [məʊld] , [pleɪs] [ðə; ði][məʊld][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ,
Pour them in a buttered mold , place the mold in a double boiler ,
倒 他们 在 一个 涂黄油的 模具 , 地方 这 模具 在 一个 双倍的 锅炉 ,
将混合物倒入涂抹了黄油的模具中，然后将模具放入双层蒸锅中。

[ænd; ənd][pʊt][ɒn][ðə; ði]['kʌvə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
and put on the cover , and boil hard for one hour .
和 放 在 这 覆盖 , 和 熬 难的 为了 一 小时 .
盖上盖子，大火煮一个小时。

[ðen] [tɜːn] [aʊt][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] .
Then turn out on a dish .
然后 转动 出去 在 一个 盘子 .
然后倒扣在盘子里。

['miːnwaɪl] [teɪk] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] , ['siːz(ə)n] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['pepə(r)] ,
Meanwhile take the juice of the tomatoes , season with sugar , salt , and pepper ,
同时 拿 这 汁 的 这 西红柿 , 季节 和 糖 , 盐 , 和 胡椒 ,
同时，将番茄汁挤出，用糖、盐和胡椒粉调味。

[mɪks][ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] .
mix in one tablespoon of butter rolled in flour .
混合 在 一 汤匙 的 黄油 滚动 在 面粉 .
拌入一汤匙裹上面粉的黄油。

[bɔɪl][wʌn] ['mɪnɪt] , [ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Boil one minute , then pour over the pudding and serve .
熬 一 分钟 , 然后 倒 超过 这 布丁 和 服务 .
煮沸一分钟，然后浇在布丁上即可食用。

[strɪŋ] - [biːnz] " [ɪn] -
STRING - BEANS " IN FRICASSEA
细绳 - 豆子 " 在 -
南非的四季豆

" [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][endz][ænd; ənd] [strɪŋ] [sʌm; səm] [jʌŋ] [strɪŋ] - [biːnz] .
" Cut off the ends and string some young string - beans .
" 切 离开 这 结束 和 细绳 一些 年轻的 细绳 - 豆子 .
把嫩四季豆的两端切掉，然后剥去豆荚。

[kʊk] [ðem; ðəm][ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] , [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] [wel] .
Cook them in salted water , then drain them well .
厨师 他们 在 咸的 水 , 然后 流走 他们 出色地 .
用盐水煮熟，然后沥干水分。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [sʌm; səm]['bʌtə(r)] , ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .
Put them in a saucepan with some butter , parsley , and chopped onion .
放 他们 在 一个 平底锅 和 一些 黄油 , 香菜 , 和 切碎 洋葱 .
将它们放入平底锅中，加入一些黄油、欧芹和切碎的洋葱。

[biː; bi]['keəf(ə)l][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [ə'keɪʒnəli] [sʌm; səm] [brɒθ] [ɪf] [ðə; ði] [biːnz] [draɪ][ʌp] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ]
Be careful to add occasionally some broth if the beans dry up before they
是 小心 到 添加 偶尔 一些 肉汤 如果 这 豆子 干燥 向上 前 他们
[ɑː(r); ə(r)] [kəm'pliːtli] [kʊkt] .
are completely cooked .
是 完全地 煮熟 .

如果豆子在完全煮熟之前变干了，要小心地不时添加一些肉汤。

[bɔɪl] ['sləʊli] ,
Boil slowly ,
熬 缓慢地 ,

慢慢煮沸，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['moməntsl] [bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv]
and a few moments before taking them off the fire add the yolks of
和 一个 很少 时刻 前 采取 他们 离开 这 火 添加 这 蛋黄 的
[wʌn][ɔː(r)] [tuː] [egz] ([ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv] [biːnz]) [wel] ['biːt(ə)n][ʌp] [wɪð] [ə; eɪ]
one or two eggs (according to the quantity of beans) well beaten up with a
一 或者 二 鸡蛋 (根据 到 这 数量 的 豆子) 出色地 被打败 向上 和 一个
['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ,
little water ,
小的 水 ,

在即将离火前片刻，加入一到两个鸡蛋的蛋黄（根据豆子的量而定），蛋黄需加少许水充分打散。

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] , [ænd; ənd][sʌm; səm]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
the juice of a lemon , and some grated Parmesan cheese .
这 汁 的 一个 柠檬 , 和 一些 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 .

柠檬汁和一些磨碎的帕玛森奶酪。

[stɜː(r)][frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] , [ænd; ənd]['nevə(r)] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][bɔɪl] , [ɔː(r)][ðə; ði] [egz]
Stir from time to time , and never allow them to boil , or the eggs
搅拌 从 时间 到 时间 , 和 绝不 允许 他们 到 熬 , 或者 这 鸡蛋
[wɪl] [set] .
will set .
将要 放 .

不时搅拌，千万不要煮沸，否则鸡蛋会凝固。

[tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [biːnz] [ə; eɪ] [gʊd] ['kʌlə(r)][pʊt][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [wɪð]
To keep the beans a good color put a pinch of soda into the water with
到 保持 这 豆子 一个 好的 颜色 放 一个 捏 的 苏打 进入 这 水 和
[ðə; ði][sɔːlt] .
the salt .
这 盐 .

为了保持豆子的颜色鲜艳，可以在加盐的水中加入一小撮小苏打。

[strɪŋ] - [biːnz] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
STRING - BEANS WITH TOMATOES
细绳 - 豆子 和 西红柿

番茄四季豆

[teɪk] [sʌm; səm] [jʌŋ] [strɪŋ] - [biːnz] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [endz] , [ænd; ənd] [strɪŋ] [ðem; ðəm] .
Take some young string - beans , cut off the ends , and string them .
拿 一些 年轻的 细绳 - 豆子 , 切 离开 这 结束 , 和 细绳 他们 .

取一些嫩四季豆，切掉两端，去掉豆筋。

[wɒʃ] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [dreɪn] ,
Wash them in cold water , drain ,
洗 他们 在 寒冷的 水 , 流走 ,

用冷水冲洗，沥干水分。

[ænd; ənd] [waɪl] [stɪl] [wet] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [wɪð] [sʌm; səm] [gʊd] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ,

and while still wet put them into a baking - dish with some good olive - oil ,

和 尽管 仍然 湿的 放 他们 进入 一个 烘烤 - 盘子 和 一些 好的 橄榄 - 油 ,

趁它们还湿润的时候，放入烤盘中，加入一些优质橄榄油。

[sʌm; səm] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pɑːsli] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

some chopped onion and parsley , salt , and pepper .

一些 切碎 洋葱 和 香菜 , 盐 , 和 胡椒 .

一些切碎的洋葱和欧芹，盐和胡椒粉。

[pʊt] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [ɪts] ['kʌvə(r)] [ɒn] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] .

Put the dish on the fire with its cover on , and cook slowly .

放 这 盘子 在 这 火 和 它是 覆盖 在 , 和 厨师 缓慢地 .

盖上盖子，把菜放在火上，小火慢炖。

[æz; əz] [ðə; ði] [biːnz] [draɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [tə'mɑːtəʊz] , [ɔː(r)] [sʌm; səm] [gʊd] [tə'mɑːtəʊ] [kən'sɜːv] .

As the beans dry add the juice of some tomatoes , or some good tomato conserve .

作为 这 豆子 干燥 添加 这 汁 的 一些 西红柿 , 或者 一些 好的 番茄 养护 .

豆子晾干后，加入一些番茄汁或一些优质番茄酱。

[teɪk] [keə(r)] [ðeɪ] [duː; də] [nɒt] [bɜːn] .

Take care they do not burn .

拿 关心 他们 做 不是 烧伤 .

小心别烧坏了。

[fraɪd] [bred] [wɪð] ['reɪzɪnz]

FRIED BREAD WITH RAISINS

油煎 面包 和 葡萄干

葡萄干炸面包

[teɪk] [sʌm; səm] ['rɑːðə(r)] [steɪl] [bred] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [krʌst] .

Take some rather stale bread , cut it into slices , removing the crust .

拿 一些 相当 陈旧 面包 , 切 它 进入 切片 , 移除 这 地壳 .

取一些比较干的面包，切成片，去掉面包皮。

[fraɪ] [ðə; ði] [bred] [ɪn] [lɑːd] , [ænd; ənd] [ðen] [ə'reɪndʒ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ;

Fry the bread in lard , and then arrange it on a platter ;

炒 这 面包 在 猪油 , 和 然后 安排 它 在 一个 拼盘 ;

用猪油煎面包，然后摆放在盘子上；

['miːnwaɪl] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['reɪzɪnz] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :

meanwhile prepare the raisins as follows :

同时 准备 这 葡萄干 作为 跟随 :

同时，按以下步骤准备葡萄干：

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] ['reɪzɪnz] ,

Take a small saucepan and put into it two tablespoons of good raisins ,

拿 一个 小的 平底锅 和 放 进入 它 二 汤匙 的 好的 葡萄干 ,

取一个小平底锅，放入两汤匙优质葡萄干，

[ə; eɪ] [gʊd] [slaɪs] [ɒv; əv] [rɔː] [hæm] [tʃɒpt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [liːf] [ɒv; əv] [seɪdʒ] ,

a good slice of raw ham chopped into small pieces , and a leaf of sage ,

一个 好的 片 的 生的 火腿 切碎 进入 小的 件 , 和 一个 叶子 的 圣人 ,

一块切成小块的优质生火腿，和一片鼠尾草叶。

['ɔːlsəʊ] [tʃɒpt] [ʌp] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]
also chopped up , one tablespoon of granulated sugar , and two tablespoons of
还 切碎 向上 , 一 汤匙 的 颗粒状 糖 , 和 二 汤匙 的
[gʊd] ['vɪnɪgə(r)] .
good vinegar .
好的 醋 .

另需切碎一汤匙砂糖和两汤匙优质醋。

[pʊt] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
Put these ingredients on the fire ,
放 这些 原料 在 这 火 ,

把这些食材放在火上烧，

[ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] ['sɪrəp] ([stɜː(r)] ['kɒnstəntli]) [pɔː(r)][ðə; ði]['reɪzɪnz]
and as soon as you have a syrup (stir constantly) pour the raisins
和 作为 很快 作为 你 有 一个 糖浆 (搅拌 不断地) 倒 这 葡萄干
['ɒntə][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fraɪd] [bred] ,
onto the pieces of fried bread ,
到 这 件 的 油煎 面包 ,

一旦熬出糖浆（要不停搅拌），就把葡萄干浇在炸面包片上。

[ænd; ənd][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðem; ðəm] .
and the sauce over and around them .
和 这 酱 超过 和 大约 他们 .

酱汁淋在它们上面和周围。

[sɜːvd] [wɪð] [kəʊld] [miːt] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] .
Served with cold meat these are very nice .
服务 和 寒冷的 肉 这些 是 非常 好的 .

配冷肉吃味道很不错。

[miːts]
MEATS
肉类

肉类

[fraɪd] ['swiːtbredz] , [krəʊ'kets] , ['lɪvə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
FRIED SWEETBREADS , CROQUETTES , LIVER , ETC .
油煎 甜面包 , 炸丸子 , 肝 , ETC .

炸牛胸腺、炸丸子、炸肝等。

(['frɪtoʊ]['mɪstoʊ]['ɑːlə][rə'mɑːnə])
(Fritto Misto alla Romana)
(炸物 误 阿拉 罗曼娜)

(Fritto Misto alla Romana)

['gəʊldən] [bred] , [breɪnz] , ['swiːtbredz] , [krəʊ'kets] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [viːl] [ænd; ənd] [egz] ,
Golden Bread , Brains , Sweetbreads , Croquettes of Chicken and Veal and Eggs ,
金的 面包 , 大脑 , 甜面包 , 炸丸子 的 鸡 和 小牛肉 和 鸡蛋 ,

金面包、脑花、甜面包、鸡肉和牛肉炸丸子以及鸡蛋

[kæfs] ['lɪvə(r)][ænd; ənd] ['pʌmpkɪn] — [ɔːl] [ðiːz] ['dɪfrənt] [ɪn'griːdiənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fraɪd] [iːtʃ] [ɪn][ɪts]
Calf's Liver and Pumpkin — all these different ingredients should be fried each in its
小牛的 肝 和 南瓜 — 全部 这些 不同的 原料 应该 是 油煎 每个 在 它是
[əʊn] ['mænə(r)][æz; əz] [f'ɒləʊz] ,
own manner as follows ,
自己的 方式 作为 跟随 ,

小牛肝和南瓜——所有这些不同的食材都应该按照以下方式分别煎炸：

[ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ɒn] [wʌn] ['plætə(r)] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] .
a small quantity of each , and served all together on one platter with slices of lemon .
一个 小的 数量 的 每个 , 和 服务 全部 一起 在 一 拼盘 和 切片 的 柠檬 .

每样都少许，与柠檬片一起盛放在一个盘子里。

['gəʊldən] [bred]
GOLDEN BREAD
金的 面包

黄金面包

[tʃuːz] [bred] [wɪtʃ] [ɪz] [ɪ'læstɪk] , [bʌt; bət] [hæz; həz] [nəʊ] [həʊlz] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .
Choose bread which is elastic , but has no holes in it .
选择 面包 哪个 是 松紧带 , 但 有 不 孔 在 它 .

选择有弹性但没有破洞的面包。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] ,
Remove the crust and cut it in slices about one inch thick ,
消除 这 地壳 和 切 它 在 切片 关于 一 英寸 厚的 ,

去掉面包皮，切成约一英寸厚的片。

[ænd; ənd] [frɒm; frəm] [ðiːz] ['slaɪsɪz] [kʌt] ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [θriː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] .
and from these slices cut little pieces about three inches long and about one inch wide .
和 从 这些 切片 切 小的 件 关于 三 英寸 长的 和 关于 一 英寸 宽的 .

从这些切片中切出约三英寸长、一英寸宽的小块。

[trɪm] [ðem; ðəm] [ɒf] [wel] , [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['rægɪd] [ɔː(r)] [ʌn'iːv(ə)n] .
Trim them off well , so they will not be ragged or uneven .
修剪 他们 离开 出色地 , 所以 他们 将要 不是 是 破烂不堪 或者 不均匀 .

把它们修剪整齐，以免出现参差不齐的情况。

[pʊt] [ðiːz] ['piːsɪz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ɒn] [ðem; ðəm] [sʌm; səm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Put these pieces into a bowl and throw on them some boiling water ,
放 这些 件 进入 一个 碗 和 扔 在 他们 一些 沸腾 水 ,

把这些食材放入碗中，然后倒入沸水。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] [ɪ'miːdiətli] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bɪg] [bəʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
then remove them immediately and throw them into a big bowl of cold water .
然后 消除 他们 立即地 和 扔 他们 进入 一个 大的 碗 的 寒冷的 水 .

然后立即将它们取出，扔进一大碗冷水中。

[ðɪs] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] ,
This operation should be done quickly ,
这 手术 应该 是 完毕 迅速地 ,

这项操作应该尽快完成。

[səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [bred] [fiːl] [ðə; ði] [ɪm'preʃ(ə)n] [ɒv; əv] [hiːt] [ænd; ənd] [kəʊld] ,
so as to make the bread feel the impression of heat and cold ,
所以 作为 到 制作 这 面包 感觉 这 印象 的 热 和 寒冷的 ,

从而使面包感受到冷热交融的口感。

[wʌn] [də'rektli] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] .
one directly after the other .
一 直接地 后 这 其他 .

一个接一个。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [bred] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hændz][ænd; ənd]['dʒentli] [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [wɪ'ðaʊt]
Then take the bread between the hands and gently squeeze out the water without
然后 拿 这 面包 之间 这 双手 和 轻轻地 挤 出去 这 水 没有
['breɪkɪŋ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɔː(r)] [dɪ'fɔːrmɪŋ] [ðem; ðəm] .
breaking the pieces or deforming them .
打破 这 件 或者 变形 他们 .

然后双手捧起面包，轻轻挤出水分，不要弄碎或弄变形。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn][tuː; tə][draɪ] .
Place them on a napkin to dry .
地方 他们 在 一个 餐巾 到 干燥 .

把它们放在餐巾纸上晾干。

[ðen] [dɪp][ðem; ðəm][ɪn] [eg] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌp] [ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt]
Then dip them in egg which has been beaten up and seasoned with salt
然后 蘸 他们 在 蛋 哪个 有 到过 被打败 向上 和 经验丰富的 和 盐
[ænd; ənd]['pepə(r)] .
and pepper .
和 胡椒 .

然后将它们蘸上打散的、用盐和胡椒粉调味的鸡蛋液。

[ə'laʊ] [ðə; ði] [eg] [tuː; tə] [səʊk] [wel] ['ɪntuː][ðə; ði] [bred] .
Allow the egg to soak well into the bread .
允许 这 蛋 到 浸泡 出色地 进入 这 面包 .

让蛋液充分渗入面包中。

[ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [pʊt] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [ɒn] [wɪð] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [lɑːd] ,
Fifteen minutes before serving put a frying - pan on with a quantity of lard ,
十五 分钟 前 服务 放 一个 煎炸 - 平底锅 在 和 一个 数量 的 猪油 ,

上菜前十五分钟，在煎锅里放入适量猪油，

[ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][lɑːd] [ɪz] [ˌluːk'wɔːm] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [bred] ,
and as soon as the lard is lukewarm put in the pieces of bread ,
和 作为 很快 作为 这 猪油 是 温 放 在 这 件 的 面包 ,

猪油温热后，放入面包块。

[tɜːn] [ðem; ðəm][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] ['hɑːd(ə)n][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒn][wʌn][saɪd] .
turn them as soon as they harden a little on one side .
转动 他们 作为 很快 作为 他们 硬化 一个 小的 在 一 边 .

等它们一面稍微变硬后就翻面。

[ðə; ði] [bred] [mʌst; məst][fraɪ] ['veri] ['sləʊli] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][æt; ət] [liːst] [ten]
The bread must fry very slowly , and should remain on the fire at least ten
这 面包 必须 炒 非常 缓慢地 , 和 应该 保持 在 这 火 在 至少 十
['mɪnɪts] ,
minutes ,
分钟 ,

面包必须用非常慢的速度煎炸，至少要在火上煎十分钟。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [hiːt] [kæn; kən] ['penətreɪt] ['grædʒuəli]['ɪntuː][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [laɪt] .
so that the heat can penetrate gradually into the middle and make it light .
所以 那 这 热 能 穿透 逐步地 进入 这 中间 和 制作 它 光 .

这样热量就能逐渐渗透到中间，使其变亮。

[ðɪs] [bred] [tuː; tə][biː; bi] [sək'sesf(ə)l] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['hɒləʊ] [ˌɪn'saɪd] [laɪk] [ə; eɪ]['frɪtə(r)] [wen] ['fɪnɪʃt] .
This bread to be successful should be hollow inside like a fritter when finished .
这 面包 到 是 成功的 应该 是 空洞的 里面 喜欢 一个 油炸饼 什么时候 完成的 .

这种面包要想成功，烤好后内部应该是像油炸饼一样的空心的。

[wen] [ðə; ði] [bred] [hæz; həz]['teɪkən][ə; eɪ] [gʊd] ['gəʊldən]['kʌlə(r)] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɑːd] ,
When the bread has taken a good golden color , remove from the lard ,
什么时候 这 面包 有 已采取 一个 好的 金的 颜色 , 消除 从 这 猪油 ,

当面包呈现金黄色时，从猪油中取出。

[dreɪn] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [ə; eɪ] [ˈnæpkɪn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ˈveri] [hɒt] .
drain it on a napkin , add a little salt , and serve very hot .
流走 它 在 一个 餐巾 ， 添加 一个 小的 盐 ， 和 服务 非常 热的 .

用纸巾吸干水分，加少许盐，趁热食用。

[ˈswiːtbredz]
SWEETBREADS
甜面包

甜面包

[ˈpɑːbɔɪl] [ðə; ði] [ˈswiːtbredz] , [ðen] [kʊk] [ðem; ðəm] [wɪð] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [stɒk] .
Parboil the sweetbreads , then cook them with one tablespoon of butter and one tablespoon of stock .
腼 这 甜面包 ， 然后 厨师 他们 和 一 汤匙 的 黄油 和 一 汤匙 的 库存 .

将牛胸腺焯水，然后用一汤匙黄油和一汤匙高汤烹煮。

[wen] [kʊkt] [kʌt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ˈsmɔːlɪʃ] [ˈpiːsɪz] , [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ˈpepə(r)] , [tʃɒpt] - [ʌp] [ˈpɑːsli] , [ænd; ənd] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [ˈlemən] ,
When cooked cut them into smallish pieces , season with pepper , chopped - up parsley , and one tablespoon of lemon ,
什么时候 煮熟 切 他们 进入 略小 件 ， 季节 和 胡椒 ， 切碎 - 向上 香菜 ， 和 一 汤匙 的 柠檬 ，

煮熟后切成小块，用胡椒粉、切碎的欧芹和一汤匙柠檬汁调味。

[ðen] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈflaʊə(r)] ; [dɪp] [ˈɪntuː] [eg] [ænd; ənd] [fraɪ] .
then roll them in flour ; dip into egg and fry .
然后 卷 他们 在 面粉 ； 蘸 进入 蛋 和 炒 .

然后裹上面粉；蘸上蛋液，煎炸。

[fraɪd] [breɪnz]
FRIED BRAINS
油煎 大脑

炸脑

[teɪk] [wʌn] [ˈlæmz] [breɪn] , [ɔː(r)] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kæfs] [breɪn] ,
Take one lamb's brain , or one - half of a calf's brain ,
拿 一 羊羔的 脑 ， 或者 一 - 一半 的 一个 小牛的 脑 ，

取一个羊脑，或者半个牛脑，

[pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [wɪð] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] ,
put it in a saucepan with cold water ,
放 它 在 一个 平底锅 和 寒冷的 水 ，

把它放入装有冷水的平底锅中，

[tʃeɪndʒ] [ðə; ði] [ˈwɔːtə(r)] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [ˈkʌp(ə)l] [ɒv; əv] [ˈaʊəz] ,
change the water from time to time for a couple of hours ,
改变 这 水 从 时间 到 时间 为了 一个 夫妻 的 小时 ，

每隔几个小时换一次水。

[ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [breɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈθʌrəli] [klenzd] .
until the brains are thoroughly cleansed .
直到 这 大脑 是 彻底 已清洗 .

直到大脑彻底清洁为止。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [əˈnʌðə(r)] [ˈsɔːspən] [wɪð] [freʃ] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [wɪð] [ˈsevrəl] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [ˈʌnjən] ,
Then put them in another saucepan with fresh water , and with several pieces of onion ,
然后 放 他们 在 其他 平底锅 和 新鲜的 水 ， 和 和 一些 件 的 洋葱 ，

然后将它们放入另一个装有清水和几块洋葱的平底锅中，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['vɪnɪgə(r)] ([wʌn] ['teɪblspuːn] [tuː; tə] [iːtʃ] [breɪn]) , [ænd; ənd][sʌm; səm] ['pɑːsli] [stemz] .
a little salt , a little vinegar (one tablespoon to each brain) , and some parsley stems .
一个 小的 盐 , 一个 小的 醋 (一 汤匙 到 每个 脑) , 和 一些 香菜 茎 .

少许盐，少许醋（每个脑组织加一汤匙），以及一些欧芹茎。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] , [teɪk] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ɒf] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [breɪnz] ,
As soon as the water boils , take the saucepan off , remove the brains ,
作为 很快 作为 这 水 沸腾 , 拿 这 平底锅 离开 , 消除 这 大脑 ,

水一开，就把锅从锅上拿下来，取出脑髓。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɒntə][ə; eɪ]['næpkɪn] .
and put them onto a napkin .
和 放 他们 到 一个 餐巾 .

把它们放在餐巾纸上。

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][fɔː(r)] ['piːsɪz] , [pʊt] [ðiːz] ['piːsɪz] ['ɒntə][ə; eɪ] [pleɪt] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ,
Cut them into four pieces , put these pieces onto a plate , and season with a little olive - oil ,
切 他们 进入 四 件 , 放 这些 件 到 一个 盘子 , 和 季节 和 一个 小的 橄榄 - 油 ,

将它们切成四块，放在盘子里，淋上少许橄榄油。

[sʌm; səm]['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
some lemon juice , and chopped parsley .
一些 柠檬 汁 , 和 切碎 香菜 .

一些柠檬汁和切碎的欧芹。

[wen] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə][fraɪ] , [rəʊl][ɪn]['flaʊə(r)] , [dɪp][ɪn] [eg] ,
When you are ready to fry , roll in flour , dip in egg ,
什么时候 你 是 准备好 到 炒 , 卷 在 面粉 , 蘸 在 蛋 ,

准备油炸时，先裹上面粉，再蘸上蛋液。

[ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði][breɪn]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)]['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] ['mɪnɪts] [ɪn] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ,
and fry the brain over a moderate fire for seven or eight minutes in olive - oil ,
和 炒 这 脑 超过 一个 缓和 火 为了 七 或者 八 分钟 在 橄榄 - 油 ,

然后用橄榄油以中火煎炸脑组织七八分钟。

[lɑːd] , [ɔː(r)]['bʌtə(r)] .
lard , or butter .
猪油 , 或者 黄油 .

猪油，或者黄油。

[kæfs] ['lɪvə(r)] [fraɪd]
CALF'S LIVER FRIED
小牛的 肝 油煎

煎小牛肝

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] , [ænd; ənd] [kʌt]['ɪntuː]['slaɪsɪz] [lɑːdʒ] [bʌt; bət] [θɪn] , [rəʊl][ɪn]['flaʊə(r)] ,
Remove the skin , and cut into slices large but thin , roll in flour ,
消除 这 皮肤 , 和 切 进入 切片 大的 但 薄的 , 卷 在 面粉 ,

去皮，切成大而薄的片，裹上面粉，

[dɪp][ɪn] [eg] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] ,
dip in egg , and fry in boiling lard ,
蘸 在 蛋 , 和 炒 在 沸腾 猪油 ,

蘸上蛋液，再用沸腾的猪油煎炸。

[ə'laʊɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn]['əʊnli][ə; eɪ]['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] ['mɪnɪts] ; [ðen]
allowing them to remain in the frying - pan only a couple of minutes ; then
允许 他们 到 保持 在 这 煎炸 - 平底锅 仅有的 一个 夫妻 的 分钟 ; 然后
[dreɪn] [ɒn] [ə; eɪ]['næpkɪn] ,
drain on a napkin ,
流走 在 一个 餐巾 ,

让它们在煎锅里停留几分钟；然后用纸巾吸干多余的油。

['sprɪŋk(ə)l][ɒn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
sprinkle on a little salt , and serve .
撒 在 一个 小的 盐 , 和 服务 .

撒上少许盐，即可食用。

[pə'lentə] [krəu'kets]
POLENTA CROQUETTES
玉米粥 炸丸子

玉米粥炸丸子

[bɔɪl] [wʌn] - [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [kɔːn] - [miːl] ['rɑːðə(r)] [hɑːd] ,
Boil one - half cup of corn - meal rather hard ,
熬 一 - 一半 杯子 的 玉米 - 一顿饭 相当 难的 ,

将半杯玉米粉煮至略硬，

[ænd; ənd] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
and before removing from the fire add a piece of butter and a
和 前 移除 从 这 火 添加 一个 片 的 黄油 和 一个
['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
little grated cheese and mix well .
小的 磨碎的 奶酪 和 混合 出色地 .

在从火上移开之前，加入一小块黄油和少许磨碎的奶酪，搅拌均匀。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ðen] [baɪ] ['spuːnful] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːl] ['ɒntə] [ə; eɪ] ['mɑːb(ə)l] - [tɒp] ['teɪb(ə)l] ,
Take it then by spoonfuls and let it fall onto a marble - top table ,
拿 它 然后 经过 一勺 和 让 它 落下 到 一个 大理石 - 顶部 桌子 ,

然后一勺一勺地舀起它，让它落在大理石桌面上。

[ɔː(r)] [ə; eɪ] [bred] - [pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wet] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
or a bread - pan which has been wet a little with cold water .
或者 一个 面包 - 平底锅 哪个 有 到过 湿的 一个 小的 和 寒冷的 水 .

或者用冷水稍微润湿一下的面包盘。

[ðiːz] ['spuːnful] [ʃʊd; ʃəd] [fɔːm] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hɛnz] [eg] .
These spoonfuls should form little balls about the size of a hen's egg .
这些 一勺 应该 形式 小的 球 关于 这 尺寸 的 一个 母鸡的 蛋 .

这些勺子舀出的面糊应该能搓成鸡蛋大小的小球。

[ɒn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðiːz] [krəu'kets] [pleɪs] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [slaɪs] [ɒv; əv] ['gruːjeə(r)] [tʃiːz] ,
On each of these croquettes place a very thin slice of Gruyere cheese ,
在 每个 的 这些 炸丸子 地方 一个 非常 薄的 片 的 格鲁耶尔奶酪 奶酪 ,

在每个炸丸子上放一片很薄的格鲁耶尔奶酪。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [tʃiːz] [wɪl] [əd'hɪə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [kɔːn] - [miːl] .
so that the cheese will adhere to the corn - meal .
所以 那 这 奶酪 将要 粘着 到 这 玉米 - 一顿饭 .

这样奶酪就能粘附在玉米粉上。

[ðen] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [kuːl] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [dɪp] ['ɪntuː] [eg] , [ðen] ['ɪntuː] [bred] [krʌmz]
Then allow them to cool , and when cold dip into egg , then into bread crumbs
然后 允许 他们 到 凉爽的 , 和 什么时候 寒冷的 蘸 进入 蛋 , 然后 进入 面包 面包屑
,
,
,

然后让它们冷却，冷却后蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] .
and fry in boiling lard .
和 炒 在 沸腾 猪油 .

然后用沸腾的猪油煎炸。

[eg] [krəu'kets]
EGG CROQUETTES
蛋 炸丸子

鸡蛋炸丸子

[hɑːd] [bɔɪl] [tuː] [egz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [draɪ][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [egz] [ɪn] ['mɪnɪt]
Hard boil two eggs , remove the shells , dry them , and cut the eggs in minute
难的 熬 二 鸡蛋 , 消除 这 贝壳 , 干燥 他们 , 和 切 这 鸡蛋 在 分钟
['piːsɪz] .
pieces .
件 .

将两个鸡蛋煮熟，去壳，擦干，然后切成小块。

[pʊt] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put one tablespoon of butter into a saucepan ,
放 一 汤匙 的 黄油 进入 一个 平底锅 ,

在平底锅中放入一汤匙黄油，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['meltɪd] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ;
and when it is melted add one and one - half tablespoons of flour ;
和 什么时候 它 是 融化 添加 一 和 一 - 一半 汤匙 的 面粉 ;

融化后加入一汤匙半面粉；

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] ,
stir constantly for a few moments over a slow fire with a wooden spoon ,
搅拌 不断地 为了 一个 很少 时刻 超过 一个 慢的 火 和 一个 木制的 勺子 ,

用木勺在小火上不停搅拌片刻，

['teɪkɪŋ] [keə(r)] [ðæt] [ðə; ði]['flaʊə(r)] [dʌz] [nɒt]['kʌlə(r)] .
taking care that the flour does not color .
采取 关心 那 这 面粉 做 不是 颜色 .

注意不要让面粉变色。

[ðen] [pɔː(r)][ɪn][wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][pʊt][sɔːlt][ænd; ənd]
Then pour in one - third of a cup of milk , in which you have put salt and
然后 倒 在 一 - 第三 的 一个 杯子 的 牛奶 , 在 哪个 你 有 放 盐 和
['pepə(r)] .
pepper .
胡椒 .

然后倒入三分之一杯牛奶，牛奶里要加入盐和胡椒粉。

[kuːl] [ðɪs] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [ɔː(r)][ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [kən'tɪnjuəli] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]
Cool this sauce for eight or ten minutes , stirring continually to make it
凉爽的 这 酱 为了 八 或者 十 分钟 , 搅拌 持续 到 制作 它
[smuːð] ,
smooth ,
光滑的 ,

将酱汁冷却八到十分钟，期间不断搅拌至顺滑。

[ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] [tʃɒpt] - [ʌp] [eg] , [sʌm; səm] ['pɑːsli]
then remove from the fire , put in the chopped - up egg , some parsley
然后 消除 从 这 火 , 放 在 这 切碎 - 向上 蛋 , 一些 香菜
[tʃɒpt] [faɪn] ,
chopped fine ,
切碎 美好的 ,

然后从火上移开，放入切碎的鸡蛋和一些切碎的欧芹，

[ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
and one - half tablespoon of grated Parmesan cheese .
和 一 - 一半 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 .

以及半汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [mɪkst] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [wel] [tə'geðə(r)] ,
When you have mixed these ingredients well together ,
什么时候 你 有 混合 这些 原料 出色地 一起 ,

将这些材料充分混合后，

[spred] [ðem; ðəm][aʊt][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [ɔː(r)]['mɑːb(ə)l][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] .
spread them out on a plate or marble and allow to cool .
传播 他们 出去 在 一个 盘子 或者 大理石 和 允许 到 凉爽的 .

将它们摊放在盘子或大理石板上，待其冷却。

[wen] [ðɪs] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [kəʊld][ænd; ənd] ['hɑːd(ə)nd] ,
When this has become cold and hardened ,
什么时候 这 有 变得 寒冷的 和 硬化 ,

当这一切变得冰冷坚硬时，

[wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['pɔːʃənz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [nʌt] .
with a wooden spoon divide it into little portions about the size of a nut .
和 一个 木制的 勺子 划分 它 进入 小的 部分 关于 这 尺寸 的 一个 坚果 .

用木勺将其分成每份约坚果大小的小块。

[teɪk] [ðiːz] [ænd; ənd][rəʊl][ðem; ðəm][ɪn] [draɪd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] .
Take these and roll them in dried bread crumbs and a little flour .
拿 这些 和 卷 他们 在 干燥 面包 面包屑 和 一个 小的 面粉 .

将它们裹上干面包屑和少许面粉。

[rəʊl][ðem; ðəm][ɔːl] [ðen] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [wɪð] [ə; eɪ]['rəʊtəri] ['məʊʃn] ,
Roll them all then , one at a time , with a rotary motion ,
卷 他们 全部 然后 , 一 在 一个 时间 , 和 一个 旋转 运动 ,

然后将它们一个一个地旋转着卷起来。

[ænd; ənd] [ðen] ['iːlɒŋgeɪt] [ðə; ði] [bɔːlz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv]['ɔːd(ə)n(ə)ri][kɔːrks] ,
and then elongate the balls until they are the shape of ordinary corks ,
和 然后 拉长 这 球 直到 他们 是 这 形状 的 普通的 软木塞 ,

然后将这些球拉长，直到它们变成普通软木塞的形状。

[ðen] [dɪp][ðə; ði] [krəu'kets] ['ɪntuː][ðə; ði] [eg] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ðen] ['ɪntuː] [bred] [krʌmz]
then dip the croquettes into the egg , one at a time , then into bread crumbs
然后 蘸 这 炸丸子 进入 这 蛋 , 一 在 一个 时间 , 然后 进入 面包 面包屑
[ə'gen] ,
again ,
再次 ,

然后将炸丸子一个一个地蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] .
and a few moments before serving fry in boiling lard .
和 一个 很少 时刻 前 服务 炒 在 沸腾 猪油 .

上菜前片刻，用沸腾的猪油煎炸。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌləd] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] [ɪ'miːdiətli] [frɒm; frəm][ðə; ði] [lɑːd] ,
As soon as they are colored remove them immediately from the lard ,
作为 很快 作为 他们 是 有色 消除 他们 立即地 从 这 猪油 ,

一旦上色，就立即从猪油中取出。

['ʌðəwaɪz] [ðeɪ] [wɪl] [breɪk] [tuː; tə] ['piːsɪz] .
otherwise they will break to pieces .
否则 他们 将要 休息 到 件 .

否则它们就会碎裂。

[pə'lentə] ['frɪtəz] , [fraɪd] ['pʌmpkɪn] , [fraɪd] [skwɒʃ] , [ænd; ənd] ['pɑ:snips] [meɪ] ['ɔ:lsəʊ] [bi:; bi] ['ædɪd]
Polenta Fritters , Fried Pumpkin , Fried Squash , and Parsnips may also be added
玉米粥 油炸饼 , 油煎 南瓜 , 油煎 壁球 , 和 欧防风 可能 还 是 额外
[ɔ:(r)] ['sʌbstɪtju:tɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
or substituted if desired .
或者 替代 如果 想要的 .

如果需要，还可以添加或替换玉米粥饼、炸南瓜、炸冬瓜和欧洲防风草。

['lɪt(ə)l] [fi'lei] " ['ɑ:lə] ['napəlɪ'tɑ:.nə]
LITTLE FILETS " ALLA NAPOLITANA
小的 鱼片 " 阿拉 那不勒斯

小份那不勒斯风味

" ['bʌtə(r)] [wel] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,
" Butter well a frying - pan ,
" 黄油 出色地 一个 煎炸 - 平底锅 ,

在煎锅里抹上黄油，

[ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv] [li:n] [hæm] ([rɔ:] [ɪf] ['pɒsəb(ə)l]) [tʃɒpt]
and sprinkle over the bottom a piece of lean ham (raw if possible) chopped
和 撒 超过 这 底部 一个 片 的 倾斜 火腿 (生的 如果 可能的) 切碎
[ʌp] [faɪn] .
up fine .
向上 美好的 .

在底部撒上一块切碎的瘦火腿（最好是生的）。

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] [tʃɒpt] [faɪn] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [mɪnst] ['pɑ:sli] .
Then a layer of mushrooms chopped fine , then a layer of minced parsley .
然后 一个 层 的 蘑菇 切碎 美好的 , 然后 一个 层 的 剁碎 香菜 .

然后铺上一层切碎的蘑菇，再铺上一层切碎的欧芹。

[ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [ɪn'taɪəli] ['kʌvəd] [wɪð] [ði:z] [θri:] [ɪn'gri:diənts] .
The bottom of the pan should be entirely covered with these three ingredients .
这 底部 的 这 平底锅 应该 是 完全 涵盖 和 这些 三 原料 .

锅底应该完全铺满这三种食材。

[ðen] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [bi:f] [kʌt] [sʌm; səm] ['lɪt(ə)l] ['slaɪsɪz] ,
Then from a filet of beef cut some little slices ,
然后 从 一个 菲力牛排 的 牛肉 切 一些 小的 切片 ,

然后从牛里脊肉上切下一些小片，

[ə'baʊt] [wʌn] - [hɑ:f] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [raʊnd] [ɪn] [ʃeɪp] .
about one - half an inch thick and round in shape .
关于 一 - 一半 一个 英寸 厚的 和 圆形的 在 形状 .

厚度约半英寸，形状为圆形。

[pʊt] [ði:z] [ɪn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [wʌn] [pi:s] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] , [səʊ] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ʃæl; ʃəl] [bi:; bi]
Put these in the frying - pan , one piece near the other , so the bottom shall be
放 这些 在 这 煎炸 - 平底锅 , 一 片 靠近 这 其他 , 所以 这 底部 将 是
['kʌvəd] .
covered .
涵盖 .

将这些食材放入煎锅中，一块挨着一块，这样锅底就能被食材覆盖。

['sprɪŋk(ə)l] [ɒn] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
Sprinkle on salt and pepper , and put it on the fire .
撒 在 盐 和 胡椒 , 和 放 它 在 这 火 .

撒上盐和胡椒粉，放在火上烤。

[wen] [ðə; ði] [fi'lei] [ɑ:(r); ə(r)] [kʊkt] [ɒn] [wʌn] [saɪd] , [tɜ:n] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ,
When the filets are cooked on one side , turn them over on the other ,
什么时候 这 鱼片 是 煮熟 在 一 边 , 转动 他们 超过 在 这 其他 ,

鱼片一面煎熟后，翻面煎另一面。

[bʌt; bət] [wɪð] [keə(r)] , [səʊ][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] [wɪl] [stɪk] [tu:; tə] [ðə; ði] [mi:t] .
but with care , so the ingredients at the bottom of the pan will stick to the meat .
但 和 关心 , 所以 这 原料 在 这 底部 的 这 平底锅 将要 戳 到 这 肉 .

但要小心，让锅底的食材粘在肉上。

[wen] [ðə; ði] [fi'lei] [ɑ:(r); ə(r)] [kʊkt] [ɒn][bəuθ] [saɪdz] , [skwi:z] [ɒn][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv][hɑ:f][ə; eɪ] ['lemən] ,
When the filets are cooked on both sides , squeeze on the juice of half a lemon ,
什么时候 这 鱼片 是 煮熟 在 两个都 侧面 , 挤 在 这 汁 的 一半 一个 柠檬 ,

鱼片两面煎熟后，挤上半个柠檬的汁。

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mi:t] [stɒk] .
and add a little meat stock .
和 添加 一个 小的 肉 库存 .

再加一点肉汤。

[pʊt][ðə; ði][fi'lei][ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)] , [ænd; ənd][pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ðeə(r)] [sɔ:s] ,
Put the filets on a platter , and pour over them their sauce ,
放 这 鱼片 在 一个 拼盘 , 和 倒 超过 他们 他们的 酱 ,

将鱼片放在盘子里，淋上酱汁。

[ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] ['kru:tɒnz] ([fraɪd] [bred]) .
and serve with croutons (fried bread) .
和 服务 和 烤面包丁 (油煎 面包) .

配上烤面包丁（炸面包）。

[ɪnvoʊlti:ni] [ɒv; əv] [bi:f] " ['ɑ:lə] [sɪˌsɪli'ɑ:nə]
INVOLTINI OF BEEF " ALLA SICILIANA
卷 的 牛肉 " 阿拉 西西里

阿拉西西里牛肉 Involtini

" [teɪk] [θri:] - ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [bi:f] , [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][hæm] ,
" Take three - quarters of a pound of beef , two ounces of ham ,
" 拿 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 牛肉 , 二 盎司 的 火腿 ,

取四分之三磅牛肉，两盎司火腿，

[wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ([ɔ:(r)][wʌn] - [hɑ:f] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv] [lɑ:d]) , [sʌm; səm] [bred] , [sʌm; səm] ['pɑ:sli] ,
one tablespoon of butter (or one - half tablespoon of lard) , some bread , some parsley ,
一 汤匙 的 黄油 (或者 一 - 一半 汤匙 的 猪油) , 一些 面包 , 一些 香菜 ,

一汤匙黄油（或半汤匙猪油），一些面包，一些欧芹，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv] ['ʌnjən] .
and a piece of onion .
和 一个 片 的 洋葱 .

还有一块洋葱。

[tʃɒp] [ʌp] [ðə; ði] ['ʌnjən] [faɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ([ɔ:(r)] [lɑ:d]) .
Chop up the onion fine and put it in a saucepan with the butter (or lard) .
劈 向上 这 洋葱 美好的 和 放 它 在 一个 平底锅 和 这 黄油 (或者 猪油) .

将洋葱切碎，放入平底锅中，加入黄油（或猪油）。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['kʌləd] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['pɑ:sli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [hæm] [kʌt] [ʌp] ['ɪntu:] ['lɪt(ə)l] ['pi:sɪz] ,
When it is colored , put in the parsley and the ham cut up into little pieces ,
什么时候 它 是 有色 , 放 在 这 香菜 和 这 火腿 切 向上 进入 小的 件 ,

待其上色后，加入欧芹和切成小块的火腿。

[æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [bred] [kʌt] [ʌp] [ˈɪntuː] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [smɔːl] [daɪs] ,
at the same time add the bread cut up into three or four small dice ,
在 这 相同的 时间 添加 这 面包 切 向上 进入 三 或者 四 小的 骰子 ,

同时加入切成三四小丁的面包，

[sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [ˈnʌtmeg] .
salt , pepper , and a dash of nutmeg .
盐 , 胡椒 , 和 一个 短跑 的 肉豆蔻 .

盐、胡椒粉和少许肉豆蔻粉。

[mɪks][ɔːl] [təˈgeðə(r)] [wel] .
Mix all together well .
混合 全部 一起 出色地 .

将所有材料充分混合。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ˈɪntuː][sɪks][ˈslaɪsɪz] , [paʊnd] [ðem; ðəm][tuː; tə][ˈflæt(ə)n] [aʊt] ; [sɔːlt] [ˈslaɪtli] ,
Cut the meat into six slices , pound them to flatten out ; salt slightly ,
切 这 肉 进入 六 切片 , 磅 他们 到 压平 出去 ; 盐 轻微地 ,

将肉切成六片，拍扁；略加盐调味。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][ˈʌðə(r)] [ɪnˈgriːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] , [pʊt] [ə; eɪ] [ˈpɔːʃ(ə)n] [ɒn] [iːtʃ] [slaɪs] [ɒv; əv]
and when the other ingredients are cooked , put a portion on each slice of
和 什么时候 这 其他 原料 是 煮熟 , 放 一个 部分 在 每个 片 的
[miːt] .
meat .
肉 .

等其他配料煮熟后，将一部分放在每片肉上。

[ðen] [rəʊl] [ʌp] [ðə; ði] [miːt] [laɪk] [ˈsɔːsɪdʒɪz] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ˈskjuːəz] ,
Then roll up the meat like sausages , put them on skewers ,
然后 卷 向上 这 肉 喜欢 香肠 , 放 他们 在 烤串 ,

然后把肉卷成香肠状，串在烤肉签上。

[ˈɔːltəneɪtɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [fraɪd] [bred] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [saɪz] .
alternating with a piece of fried bread of the same size .
交替 和 一个 片 的 油煎 面包 的 这 相同的 尺寸 .

与一块同样大小的炸面包交替食用。

[ˈbʌtə(r)] [wel] , [rəʊl][ɪn] [freʃ] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ɒn][ðə; ði][ˈgrɪdaɪən][ˈəʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ]
Butter well , roll in fresh bread crumbs , and broil on the gridiron over a slow
黄油 出色地 , 卷 在 新鲜的 面包 面包屑 , 和 烤 在 这 烤架 超过 一个 慢的
[ˈfaɪə(r)] .
fire .
火 .

涂抹足黄油，裹上新鲜面包屑，在烤架上用小火烤制。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [sɜːvd] [wɪð] [ˈsæləd] .
These are nice served with salad .
这些 是 好的 服务 和 沙拉 .

这些配沙拉吃很不错。

[pɑːlpɛtoʊn] " [ˈɑːlə] [ˈnapəlɪˈtɑː.nə]
POLPETTONE " ALLA NAPOLITANA
波尔佩托内 " 阿拉 那不勒斯

那不勒斯风味肉丸

" [teɪk] [θriː] - [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [liːn] [biːf] [wɪˈðaʊt] [skɪn] [ɔː(r)] [bəʊnz] [frɒm; frəm]
" Take three - quarters of a pound of lean beef without skin or bones from
" 拿 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 倾斜 牛肉 没有 皮肤 或者 骨头 从
[ðə; ði] [rʌmp] - [steɪk] ,
the rump - steak ,
这 臀部 - 牛排 ,

“取四分之三磅去皮去骨的瘦牛肉，取自牛臀肉牛排，

['flæt(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn][ə; eɪ]['mænə(r)][tuː; tə]['waɪd(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðaʊt] ['teərɪŋ] [ðə; ði]
flatten it out with a knife in a manner to widen it without tearing the
压平 它 出去 和 一个 刀 在 一个 方式 到 扩大 它 没有 撕裂 这
[miːt] .
meat .
肉 .

用刀将其压扁，使其变宽，但不要撕破肉。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
Salt and pepper it .
盐 和 胡椒 它 .

加盐和胡椒粉。

[ðen] [teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][hæm] , [fæt][ænd; ənd] [liːn] ,
Then take one and one - half ounces of ham , fat and lean ,
然后 拿 一 和 一 - 一半 盎司 的 火腿 , 胖的 和 倾斜 ,

然后取1.5盎司火腿，肥瘦相间，

[ænd; ənd] [tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [faɪn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [piːs] [ɒv; əv]['ʌnjən] , [sʌm; səm] ['pɑːsli] , [ænd; ənd]
and chop it up fine with a little piece of onion , some parsley , and
和 劈 它 向上 美好的 和 一个 小的 片 的 洋葱 , 一些 香菜 , 和
[sʌm; səm] [taɪm] ,
some thyme ,
一些 百里香 ,

把它切碎，再加入一小块洋葱、一些欧芹和一些百里香。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [twaɪs] [ɪts] ['vɒljuːm] [ɒv; əv] [freʃ] [bred] [krʌmz] ([wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [dip] [ɪn]
then add twice its volume of fresh bread crumbs (which have been dipped in
然后 添加 两次 它是 体积 的 新鲜的 面包 面包屑 (哪个 有 到过 浸入 在
['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [skwiːzd] [aʊt]) .
water and squeezed out) .
水 和 挤压 出去) .

然后加入两倍体积的新鲜面包屑（用清水浸过并挤干水分）。

[wen] [ðə; ði] [bred] [hæz; həz] [biːn] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg] [ænd; ənd][mɪks]
When the bread has been well mixed add the yolk of one egg and mix
什么时候 这 面包 有 到过 出色地 混合 添加 这 蛋黄 的 一 蛋 和 混合
[ə'gen] [wel] ,
again well ,
再次 出色地 ,

面包粉搅拌均匀后，加入一个蛋黄，再次搅拌均匀。

[spred] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɔːl]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [biːf] , ['lev(ə)lɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ]
spread this mixture all over the surface of the beef , leveling it off with a
传播 这 混合物 全部 超过 这 表面 的 这 牛肉 , 水平 它 离开 和 一个
[naɪf] .
knife .
刀 .

将混合物均匀涂抹在牛肉表面，用刀抹平。

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ɒn][ə; eɪ][fjuː] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [ðen] [rəʊl][ʌp][ðə; ði] [miːt] [laɪk][ə; eɪ][sɪ'gɑː(r)] ,
Then sprinkle on a few raisins , and then roll up the meat like a cigar ,
然后 撒 在 一个 很少 葡萄干 , 和 然后 卷 向上 这 肉 喜欢 一个 雪茄 ,

然后撒上一些葡萄干，再把肉卷成雪茄状。

[bʌt; bət] [bɪgə(r)] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ðæn; ðən][æt; ət][ðə; ði][endz] .
but bigger in the middle than at the ends .
但 大 在 这 中间 比 在 这 结束 .

但中间比两端粗。

[taɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ðen] , ['krɒswaɪz] [ænd; ənd] ['leŋθwaɪz] ,
Tie it up then , crosswise and lengthwise ,
领带 它 向上 然后 , 横向 和 纵向 ,

然后横向和纵向地捆扎起来。

[ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [lɑːd] [ænd; ənd] [sʌm; səm] [hæm] .
and brown it in a saucepan with a little lard and some ham .
和 棕色的 它 在 一个 平底锅 和 一个 小的 猪油 和 一些 火腿 .

用少许猪油和一些火腿在平底锅里煎至棕色。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [k'ʌləz] [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [tʃɒpt] - [ʌp] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , ['seləri] ,
As soon as it colors add some chopped - up pieces of onion , celery ,
作为 很快 作为 它 颜色 添加 一些 切碎 - 向上 件 的 洋葱 , 芹菜 ,
['kærət] , [ænd; ənd] [wʌn] [kləʊv] .
carrot , and one clove .
胡萝卜 , 和 一 丁香 .

蔬菜上色后，加入切碎的洋葱、芹菜、胡萝卜和一瓣大蒜。

[wen] [ðiːz] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ˌeɪ diː 'diː] ['sevrəl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] ,
When these vegetables are cooked add several pieces of tomato ,
什么时候 这些 蔬菜 是 煮熟 添加 一些 件 的 番茄 ,

这些蔬菜煮熟后，加入几块西红柿。

[ænd; ənd] [let] [ðə; ði] [miːt] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊəz] , ['beɪstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] .
and let the meat simmer for about two hours , basting it now and then .
和 让 这 肉 煨 为了 关于 二 小时 , 涂抹 它 现在 和 然后 .

让肉慢炖约两个小时，期间不时地刷上酱汁。

[wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [kʊkt] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [strɪŋ] , [pleɪs] [ðə; ði] [pɑːlpɛtoʊn] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ,
When the meat is cooked remove the string , place the polpettone on a platter ,
什么时候 这 肉 是 煮熟 消除 这 细绳 , 地方 这 波尔佩托内 在 一个 拼盘 ,

肉煮熟后，取下绳子，将肉丸放在盘子上。

[streɪn] [ðə; ði] [sɔːs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
strain the sauce through a sieve , pour it over the meat , and serve .
拉紧 这 酱 通过 一个 筛 , 倒 它 超过 这 肉 , 和 服务 .

将酱汁用筛子过滤，淋在肉上，即可食用。

[ˌboʊˌkɔːn'tʃiːni]
BOCCONCINI
小马苏里拉奶酪

博孔奇尼

[kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [miːt] , [læm] , [viːl] , ['mʌtn] , [ɔː(r)] [freʃ] [pɔːk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz]
Cut up the meat , lamb , veal , mutton , or fresh pork into pieces about two inches
切 向上 这 肉 , 羊肉 , 小牛肉 , 羊肉 , 或者 新鲜的 猪肉 进入 件 关于 二 英寸
[waɪd] .
wide .
宽的 .

将肉、羊肉、小牛肉、绵羊肉或新鲜猪肉切成约两英寸宽的块。

['sprɪŋk(ə)l] [ɒn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ə'saɪd] .
Sprinkle on salt and pepper and put them aside .
撒 在 盐 和 胡椒 和 放 他们 旁边 .

撒上盐和胡椒粉，放在一旁备用。

[ðen] [kʌt] [æn; ən] ['iːkwəl] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] ,
Then cut an equal number of pieces of bread about one - half inch thick ,
然后 切 一个 平等的 数字 的 件 的 面包 关于 一 - 一半 英寸 厚的 ,

然后切出数量相等的、厚度约为半英寸的面包片，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɪt][bɪgə(r)] [ðen] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] .

and a little bit bigger then the pieces of meat .

和 一个 小的 少量 大 然后 这 件 的 肉 .

比肉块稍大一些。

[nekst][kʌt] ['piːsɪz] [ɒv; əv][hæm] , [fæt][ænd; ənd] [liːn] , [ðə; ði] [seɪm] [saɪz][æz; əz][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] ,

Next cut pieces of ham , fat and lean , the same size as the pieces of meat ,

下一个 切 件 的 火腿 , 胖的 和 倾斜 , 这 相同的 尺寸 作为 这 件 的 肉 ,

接下来，将火腿切成与肉块大小相同的块，肥肉和瘦肉都要切。

[bʌt; bət] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði]['nʌmbə(r)] .

but double the number .

但 双倍的 这 数字 .

但数量要翻倍。

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ]['skjuːə(r)] ([ɔː(r)] [tuː] [ɪf] [wʌn][ɪz][nɒt] [sə'fɪʃ(ə)nt]) ,

Then take a skewer (or two if one is not sufficient) ,

然后 拿 一个 烤肉串 (或者 二 如果 一 是 不是 充足的) ,

然后取一根烤肉串（如果一根不够用，就用两根），

[ænd; ənd][pʊt][ɒn][ˌaɪ 'tiː][fɜːst][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [bred] , [ðen] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][hæm] ,

and put on it first a piece of bread , then a piece of ham ,

和 放 在 它 第一的 一个 片 的 面包 , 然后 一个 片 的 火腿 ,

先放一片面包，再放一片火腿。

[ðen] [ə; eɪ] [liːf] [ɒv; əv][seɪdʒ] , [ðen] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] , [ðen] [ə'nʌðə(r)] [liːf] [ɒv; əv] [seɪdʒ] ,

then a leaf of sage , then one of the pieces of meat , then another leaf of sage ,

然后 一个 叶子 的 圣人 , 然后 一 的 这 件 的 肉 , 然后 其他 叶子 的 圣人 ,

然后放一片鼠尾草叶，然后放一块肉，然后放另一片鼠尾草叶。

[ðen] [ðə; ði][hæm] , [ðen] [ðə; ði] [bred] , [ænd; ənd][səʊ][ɒn][ɪn] [ðɪs] ['ɔːdə(r)] ,

then the ham , then the bread , and so on in this order ,

然后 这 火腿 , 然后 这 面包 , 和 所以 在 在 这 命令 ,

然后是火腿，然后是面包，以此类推，按这个顺序来。

['hævɪŋ] ['ɔːlweɪz] [ðə; ði] [miːt] [bɪ'twiːn] [tuː] [liːvz] [ɒv; əv][seɪdʒ] , [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][hæm] ,

having always the meat between two leaves of sage , two slices of ham ,

拥有 总是 这 肉 之间 二 树叶 的 圣人 , 二 切片 的 火腿 ,

始终将肉夹在两片鼠尾草叶和两片火腿之间，

[ænd; ənd] [tuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [bred] .

and two pieces of bread .

和 二 件 的 面包 .

还有两片面包。

[kəʊt] ['evriθɪŋ] [wel] , [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli] [ðə; ði] [bred] , [wɪð] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [ɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

Coat everything well , and especially the bread , with olive - oil or melted butter ,

外套 一切 出色地 , 和 尤其 这 面包 , 和 橄榄 - 油 或者 融化 黄油 ,

将所有食材，尤其是面包，均匀涂抹上橄榄油或融化的黄油。

[ænd; ənd] [ðen] [brɔɪl] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [gʊd] [wʌn] - ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv] [æn; ən]['aʊə(r)] ,

and then broil them over a hot fire for a good one - quarter of an hour ,

和 然后 烤 他们 超过 一个 热的 火 为了 一个 好的 一 - 四分之一 的 一个 小时 ,

然后放在旺火上烤一个半小时。

['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌləd] [ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)]
turning them constantly until they are colored a golden brown and are
转弯 他们 不断地 直到 他们 是 有色 一个 金的 棕色的 和 是
[krɪsp] .
crisp .
脆 .

不断翻动，直到它们变成金棕色且酥脆。

[ɪf] [prɪ'fɜːd] , [ðiːz] [kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
If preferred , these can be cooked in the oven .
如果 首选 , 这些 能 是 煮熟 在 这 烤箱 .

如果喜欢，也可以用烤箱烹制。

[pʊt][ðem; ðəm][ɒn] ['sevrəl] ['wʊdn] ['skjuːəz] ,
Put them on several wooden skewers ,
放 他们 在 一些 木制的 烤串 ,

把它们串在几根木签上，

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp] .
and lay them in a pan and cook until brown and crisp .
和 躺 他们 在 一个 平底锅 和 厨师 直到 棕色的 和 脆 .

将它们放入平底锅中，煎至金黄酥脆。

[sɜːv] [wɪð] ['letɪs] ['sæləd] .
Serve with lettuce salad .
服务 和 莴苣 沙拉 .

配生菜沙拉食用。

[miːt] [wɪð] ['rɪbən] [ˌmækə'rəʊni]
MEAT WITH RIBBON MACARONI
肉 和 丝带 通心粉

肉配宽面条

[teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][hæm][fæt] , [wʌn]['fɪŋgə(r)] [haɪ] [ænd; ənd][fɔː(r)] ['fɪŋgəz] [waɪd] ,
Take a piece of ham fat , one finger high and four fingers wide ,
拿 一个 片 的 火腿 胖的 , 一 手指 高的 和 四 手指 宽的 ,

取一块火腿肥肉，大约一指高，四指宽，

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [piːs] [ɒv; əv] ['seləri] , [piːs] [ɒv; əv] ['kærət] ,
chop up fine with a piece of onion , piece of celery , piece of carrot ,
劈 向上 美好的 和 一个 片 的 洋葱 , 片 的 芹菜 , 片 的 胡萝卜 ,

切碎，包括一块洋葱、一块芹菜、一块胡萝卜。

[ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] .
and put into a saucepan .
和 放 进入 一个 平底锅 .

然后放入平底锅中。

[teɪk] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] , ['aɪðə(r)] [læm] , [viːl] , [biːf] , [ɔː(r)] [freʃ]
Take three - quarters of a pound of meat , either lamb , veal , beef , or fresh
拿 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 肉 , 任何一个 羊肉 , 小牛肉 , 牛肉 , 或者 新鲜的
[pɔːk] ,
pork ,
猪肉 ,

取四分之三磅肉，可以是羊肉、小牛肉、牛肉或新鲜猪肉。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['sevrəl] ['piːsɪz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]
cut it into several pieces , salt and pepper it , and put a pinch of
切 它 进入 一些 件 , 盐 和 胡椒 它 , 和 放 一个 捏 的
['ɔːlspaɪs] ,
allspice ,
多香果 ,

切成几块，撒上盐和胡椒粉，再放一小撮五香粉。

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspən] ; [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] ['kʌləd] ,
then put it into the saucepan ; cook it until it is well colored ,
然后 放 它 进入 这 平底锅 ; 厨师 它 直到 它 是 出色地 有色 ,

然后将其放入平底锅中；煮至上色即可。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [red] [ɔː(r)] [waɪt] [waɪn] .
then add two tablespoons of red or white wine .
然后 添加 二 汤匙 的 红色的 或者 白色的 葡萄酒 .

然后加入两汤匙红葡萄酒或白葡萄酒。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [əb'zɔːbd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ,
When it is absorbed add one tablespoon of tomato paste , dissolved in water ,
什么时候 它 是 吸收 添加 一 汤匙 的 番茄 粘贴 , 溶解 在 水 ,

待汤汁被吸收后，加入一汤匙溶于水的番茄酱。

[ɔː(r)] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ɒv; əv] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] ([rɪ'siːt] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [nəʊ] . [wʌn]) .
or tomato sauce of fresh tomatoes (receipt Tomato Sauce No . 1) .
或者 番茄 酱 的 新鲜的 西红柿 (收据 番茄 酱 不 . 1) .

或者用新鲜番茄制作的番茄酱（番茄酱配方 1）。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] , [wʌn] ['aʊə(r)] ['lɒŋgə(r)] [ɪf] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [viːl] [ɔː(r)] [læm] ,
Cook over a moderate fire , one hour longer if the meat is veal or lamb ,
厨师 超过 一个 缓和 火 , 一 小时 更长 如果 这 肉 是 小牛肉 或者 羊肉 ,

用中火烹煮，如果是小牛肉或羊肉，则需多煮一个小时。

[ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['aʊəz] [tuː; tə] [tuː] ['aʊəz] [fɔː(r); fə(r)] [pɔːk] [ɔː(r)] [biːf] , ['ædɪŋ]
and one and one - half hours to two hours for pork or beef , adding
和 一 和 一 - 一半 小时 到 二 小时 为了 猪肉 或者 牛肉 , 添加
['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .
water if necessary .
水 如果 必要的 .

猪肉或牛肉需要炖煮一个半小时到两个小时，必要时可加水。

[ðɪs] [miːt] [kæn; kən] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] ['rɪbən] [ˌmækə'rəʊni] .
This meat can be served with Ribbon Macaroni .
这 肉 能 是 服务 和 丝带 通心粉 .

这道肉可以搭配宽面条食用。

[pʊt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] , [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)]
Put the meat in the middle , the macaroni around it , and the sauce over
放 这 肉 在 这 中间 , 这 通心粉 大约 它 , 和 这 酱 超过
[ɔːl] ,
all ,
全部 ,

把肉放在中间，通心粉放在肉的周围，最后淋上酱汁。

['ædɪŋ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni]
adding two tablespoons of grated Parmesan cheese to the macaroni
添加 二 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 到 这 通心粉
['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɔɪld] ,
after it is boiled ,
后 它 是 煮沸 ,

通心粉煮熟后，加入两汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[ænd; ənd] ['mɪksɪŋ] [wel] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] .
and mixing well before putting it on the platter .
和 混合 出色地 前 推杆 它 在 这 拼盘 .

搅拌均匀后再盛入盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [ɒn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [tʃiːz] [bɪ'fɔː(r)] ['kæriɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
Sprinkle on a little more cheese before carrying to the table .
撒 在 一个 小的 更多的 奶酪 前 携带 到 这 桌子 .

端上桌前再撒上一些奶酪。

[ðɪs] [dɪʃ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['iːkwəli] [wel] [wɪð] [left] - ['əʊvə(r)] [miːts] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd] ,
This dish can be made equally well with left - over meats of any kind ,
这 盘子 能 是 制成 同样地 出色地 和 左边 - 超过 肉类 的 任何 种类 ,

这道菜用任何种类的剩肉都能做出同样美味的效果。

['tɜːki] ['biːɪŋ] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [sɜːvd] [ðɪs] [wei] .
turkey being especially good served this way .
火鸡 存在 尤其 好的 服务 这 方式 .

用这种方法烹制的火鸡尤其美味。

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

['sæləd] " [del] -
SALAD " DEL PREVOSTO
沙拉 " del -

沙拉"DEL PREVOSTO"

" [bɔɪl] [ɪn] [ðeə(r)] [skɪnz] [θriː] [gʊd] - [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] , [piːl] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðem; ðəm] ,
" Boil in their skins three good - sized potatoes , peel them and slice them ,
" 熬 在 他们的 皮肤 三 好的 - 尺寸 土豆 , 果皮 他们 和 片 他们 ,

将三个个头适中的土豆带皮煮熟，去皮切片，

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sæləd] [bəʊl] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [wʌn] - [hɑːf] [ə; eɪ] [glɑːs]
then put them into a salad bowl , and pour over them one - half a glass
然后 放 他们 进入 一个 沙拉 碗 , 和 倒 超过 他们 一 - 一半 一个 玻璃
[ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] .
of white wine .
的 白色的 葡萄酒 .

然后将它们放入沙拉碗中，并在上面浇上半杯白葡萄酒。

[duː; də] [ðɪs] [ə'baʊt] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['wɒntɪd] ,
Do this about two or three hours before they are wanted ,
做 这 关于 二 或者 三 小时 前 他们 是 通缉 ,

在需要他们之前两到三个小时这样做，

[səʊ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [wɪl] [hæv; həv] [taɪm] ['θʌrəli] [tuː; tə] [əb'zɔːb] [ðə; ði] [waɪn] .
so the potatoes will have time thoroughly to absorb the wine .
所以 这 土豆 将要 有 时间 彻底 到 吸收 这 葡萄酒 .

这样土豆就有时间充分吸收葡萄酒的味道了。

[frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [mɪks] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ænd; ənd] [spuːn] [tuː; tə] [let] [ðə; ði] [waɪn]
From time to time mix them with a fork and spoon to let the wine
从 时间 到 时间 混合 他们 和 一个 叉 和 勺子 到 让 这 葡萄酒
['pɜːmieɪt] .
permeate .
渗透 .

时不时用叉子和勺子搅拌一下，让酒渗入其中。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [miːl] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [frentʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ] ,
A few minutes before the meal make a good French salad dressing ,
一个 很少 分钟 前 这 一顿饭 制作 一个 好的 法语 沙拉 敷料 ,

饭前几分钟做一份美味的法式沙拉酱。

[ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] ['pɪkld] ['pepəz] [kʌt] [ʌp] , [sʌm; səm] ['keɪpəz] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] [tʃɒpt] - [ʌp]
add some pickled peppers cut up , some capers , and some chopped - up
添加 一些 腌制 辣椒 切 向上 , 一些 刺山柑 , 和 一些 切碎 - 向上
['pɑːsli] , [pɔː(r)] [ɒn] [ðə; ði] [frentʃ] ['dresɪŋ] ,
parsley , pour on the French dressing ,
香菜 , 倒 在 这 法语 敷料 ,

加入一些切碎的腌辣椒、一些刺山柑和一些切碎的欧芹，淋上法式沙拉酱。

[mɪks] [ʌp] [wel] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
mix up well , and serve .
混合 向上 出色地 , 和 服务 .

搅拌均匀即可食用。

[ðə; ði] ['kɑːrdənəlz] ['sæləd]
THE CARDINAL'S SALAD
这 红衣主教的 沙拉

红衣主教沙拉

[wɒʃ] [ə; eɪ] [gʊd] ['letɪs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] - [kres] .
Wash a good lettuce and a bunch of water - cress .
洗 一个 好的 莴苣 和 一个 束 的 水 - 豆瓣菜 .

洗净一颗新鲜生菜和一把西洋菜。

[kʌt] [ə; eɪ] [kəʊld] [bɔɪld] [biːf] ['ɪntuː] [strɪps] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] ['rædɪʃɪz] , [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [tʃɒpt] [ʌp] ,
Cut a cold boiled beef into strips , add six radishes , two hard - boiled eggs chopped up ,
切 一个 寒冷的 煮沸 牛肉 进入 条状物 , 添加 六 萝卜 , 二 难的 - 煮沸 鸡蛋 切碎 向上 ,

将冷煮牛肉切成条状，加入六个萝卜、两个切碎的煮鸡蛋，

[ænd; ənd] [wʌn] [smɔːl] [slaɪst] ['kjuːkʌmbə(r)] .
and one small sliced cucumber .
和 一 小的 切片 黄瓜 .

还有一小片黄瓜。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['letɪs] - [liːvz] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] , [mɪks] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [sɔːs] ,
Arrange the lettuce - leaves in a salad - bowl , mix the other ingredients with a sufficient quantity of mayonnaise sauce ,
安排 这 莴苣 - 树叶 在 一个 沙拉 - 碗 , 混合 这 其他 原料 和 一个 充足的 数量 的 蛋黄酱 酱 ,

将生菜叶铺在沙拉碗中，加入其他配料和适量的蛋黄酱拌匀。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [mɪdst] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['letɪs] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
put them in the midst of the lettuce , and serve .
放 他们 在 这 中间 的 这 莴苣 , 和 服务 .

将它们放在生菜中间，即可食用。

['endaɪv; 'endɪv] ['sæləd]
ENDIVE SALAD
苣荬菜 沙拉

菊苣沙拉

[teɪk] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['endaɪv; 'endɪv] , [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [draɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] .
Take a head of endive , wash it and dry it well , and put it into a salad - bowl .
拿 一个 头 的 苣荬菜 , 洗 它 和 干燥 它 出色地 , 和 放 它 进入 一个 沙拉 - 碗 .

取一颗菊苣，洗净擦干，放入沙拉碗中。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] .
Pour over it three tablespoons of good olive - oil .
倒 超过 它 三 汤匙 的 好的 橄榄 - 油 .

淋上三汤匙优质橄榄油。

[mɪks][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['hʌni] ([ɔː(r)]['ʃʊgə(r)]) , [wʌn][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)][ɪn][ə; eɪ][kʌp] ,
Mix one tablespoon of honey (or sugar) , one of vinegar , and salt and pepper in a cup ,
混合 一 汤匙 的 蜂蜜 (或者 糖) , 一 的 醋 , 和 盐 和 胡椒 在 一个 杯子 ,

将一汤匙蜂蜜（或糖）、一汤匙醋、盐和胡椒粉混合在一个杯子里，

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['sæləd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
and pour over the salad just before serving .
和 倒 超过 这 沙拉 只是 前 服务 .

在上菜前将酱汁淋在沙拉上。

[ɪ'tæliən] ['sæləd]
ITALIAN SALAD
意大利语 沙拉

意大利沙拉

[kʌt] [wʌn] ['kærət] [ænd; ənd][wʌn] ['tɜːnɪp] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [suːp] .
Cut one carrot and one turnip into slices , and cook them in boiling soup .
切 一 胡萝卜 和 一 芜菁 进入 切片 , 和 厨师 他们 在 沸腾 汤 .

将一根胡萝卜和一个芜菁切成片，放入沸腾的汤中煮熟。

[wen] [kəʊld] , [mɪks][ðem; ðəm] [wɪð] [tuː] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][wʌn] [biːt] [kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] .
When cold , mix them with two cold boiled potatoes and one beet cut into strips .
什么时候 寒冷的 , 混合 他们 和 二 寒冷的 煮沸 土豆 和 一 甜菜 切 进入 条状物 .

冷却后，将它们与两个冷煮土豆和一个切成条状的甜菜根混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] [liːks] [ɔː(r)] ['ʌnjən] , [pɔː(r)][sʌm; səm] [sɔːs] , " [lɔːm'bɑːrdə] " ([siː] ['sɔːsɪz] ,
Add a very little chopped leeks or onion , pour some sauce , " Lombarda " (see Sauces ,
添加 一个 非常 小的 切碎 韭菜 或者 洋葱 , 倒 一些 酱 , " 伦巴第 " (看 酱汁 ,

加入少许切碎的韭菜或洋葱，淋上一些“伦巴第”酱汁（参见酱汁，

[peɪdʒ] -) , ['əʊvə(r)][ðə; ði]['sæləd] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['wɔːtə(r)] - [kres] .
page 31) , over the salad , and garnish with water - cress .
页 -) , 超过 这 沙拉 , 和 装饰 和 水 - 豆瓣菜 .

第 31 页），淋在沙拉上，并用西洋菜装饰。

" ['ɑːlə] - " ['sæləd]
" ALLA POLLASTRA " SALAD
" 阿拉 - " 沙拉

“ALLA POLLASTRA”沙拉

[tʃɒp] [ʌp][sɪks] ['letɪs] - [liːvz] [ænd; ənd] [θriː] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] ,
Chop up six lettuce - leaves and three stalks of celery ,
劈 向上 六 莴苣 - 树叶 和 三 茎 的 芹菜 ,

切碎六片生菜叶和三根芹菜茎，

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kəʊld] [faʊl] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
cut up the remains of a cold fowl in small pieces ,
切 向上 这 遗迹 的 一个 寒冷的 鸡 在 小的 件 ,

将剩下的冷禽肉切成小块，

[ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['vɪnɪɡə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ɪn][ə; eɪ]['sæləd]

and mix with one tablespoon of vinegar and salt and pepper in a salad

和 混合 和 一 汤匙 的 醋 和 盐 和 胡椒 在 一个 沙拉

[bəʊl] .

bowl .

碗 .

将其与一汤匙醋、盐和胡椒粉混合，放入沙拉碗中。

[pɔː(r)][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [sɔːs] ['əʊvə(r)] , [ænd; ənd] ['ɡɑːnɪʃ] [wɪð] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][hɑːd] -

Pour a cup of mayonnaise sauce over , and garnish with quarters of hard -

倒 一个 杯子 的 蛋黄酱 酱 超过 , 和 装饰 和 四分之一 的 难的 -

[bɔɪld] [eɡ] ,

boiled egg ,

煮沸 蛋 ,

淋上一杯蛋黄酱，再用四分之一颗煮熟的鸡蛋装饰即可。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['keɪpəz] , [sɪks] [stəʊnd] ['ɒlɪvz] , [ænd; ənd][sʌm; səm][smɔːl] , ['tendə(r)] ['letɪs] -

one tablespoon of capers , six stoned olives , and some small , tender lettuce -

一 汤匙 的 刺山柑 , 六 吸食大麻 橄榄 , 和 一些 小的 , 投标 莴苣 -

[liːvz] .

leaves .

树叶 .

一汤匙刺山柑，六颗去核橄榄，以及一些嫩嫩的小生菜叶。

" ['ɑːlə] [ˌmæsɪ'dwɑːn] " ['sæləd]

" ALLA MACEDOINE " SALAD

" 阿拉 马其顿 " 沙拉

“马其顿风味”沙拉

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [wʌn][kəʊld] [bɔɪld] [biːt] [ænd; ənd][hɑːf][æn; ən] ['ʌnjən] .

Cut into small pieces one cold boiled beet and half an onion .

切 进入 小的 件 一 寒冷的 煮沸 甜菜 和 一半 一个 洋葱 .

将一个冷煮甜菜根和半个洋葱切成小块。

[ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm][kəʊld] [bɔɪld] [strɪŋ] - [biːnz] , [sʌm; səm][kəʊld] [bɔɪld] [ə'spærəɡəs] [tɪps] , [tuː]

Add some cold boiled string - beans , some cold boiled asparagus tips , two

添加 一些 寒冷的 煮沸 细绳 - 豆子 , 一些 寒冷的 煮沸 芦笋 尖端 , 二

['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] ['piːz] ,

tablespoons of cold cooked peas ,

汤匙 的 寒冷的 煮熟 豌豆 ,

加入一些冷煮四季豆、一些冷煮芦笋尖、两汤匙冷煮豌豆，

[wʌn][kəʊld] [bɔɪld] ['kærət] , [ænd; ənd][sʌm; səm] ['seləri] .

one cold boiled carrot , and some celery .

一 寒冷的 煮沸 胡萝卜 , 和 一些 芹菜 .

一根冷煮胡萝卜和一些芹菜。

[mɪks][ðem; ðəm][tə'ɡeðə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl][ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] [sɔːs] .

Mix them together , and pour over all a mayonnaise sauce .

混合 他们 一起 , 和 倒 超过 全部 一个 蛋黄酱 酱 .

将它们混合在一起，然后淋上蛋黄酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən][ænd; ənd] [sɜːv] .

Add the juice of a lemon and serve .

添加 这 汁 的 一个 柠檬 和 服务 .

加入柠檬汁即可食用。

[dɪ'zɜːts]

DESSERTS

甜点

甜点

['tʃesnʌt] ['frɪtəz]
CHESTNUT FRITTERS
板栗 油炸饼

栗子油炸饼

[teɪk] ['twenti] [gʊd] ['tʃesnʌts] [ænd; ənd] [rəʊst] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [səʊ] [ðæt] [ðeɪ] [woʊnt] ['kʌlə(r)] .
Take twenty good chestnuts and roast them on a slow fire so that they won't color .
拿 二十 好的 栗子 和 烤 他们 在 一个 慢的 火 所以 那 他们 惯于 颜色 .

取二十颗上好的栗子，用小火慢烤，以免变色。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [ʃelz] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] [nʌts] ,
Remove the shells without breaking the nuts ,
消除 这 贝壳 没有 打破 这 坚果 ,

剥去果壳，但不要弄碎果仁。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] [wɪð] [wʌn] ['lev(ə)l] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑ:f] [glɑ:s] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [və'nɪlə] .
and put them into a saucepan with one level tablespoon of powdered sugar and one - half glass of milk and a little vanilla .
和 放 他们 进入 一个 平底锅 和 一 等级 汤匙 的 粉末状 糖 和 一 - 一半 玻璃 的 牛奶 和 一个 小的 香草 .

将它们放入平底锅中，加入一平勺糖粉、半杯牛奶和少许香草精。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['sɔ:spən] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [kʊk] ['sləʊli] (['sɪmə(r)]) [fɔ:(r); fə(r)] [mɔ:(r)] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [hɑ:f] - ['aʊə(r)] .
Cover the saucepan and let it cook slowly (simmer) for more than a half - hour .
覆盖 这 平底锅 和 让 它 厨师 缓慢地 (煨) 为了 更多的 比 一个 一半 - 小时 .

盖上锅盖，小火慢炖半小时以上。

[ðen] [dreɪn] [ðə; ði] ['tʃesnʌts] [ænd; ənd] [pɑ:s] [ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] .
Then drain the chestnuts and pass them through a sieve .
然后 流走 这 栗子 和 经过 他们 通过 一个 筛 .

然后将栗子沥干水分，用筛子过筛。

[pʊt] [ðem; ðəm] [bæk] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [wʌn] - [hɑ:f] [ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θri:] [egz] ,
Put them back in a bowl with one - half a tablespoon of butter , the yolks of three eggs ,
放 他们 后退 在 一个 碗 和 一 - 一半 一个 汤匙 的 黄油 , 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 ,

将它们放回碗中，加入半汤匙黄油和三个蛋黄。

[ænd; ənd] [mɪks] [wel] [wɪ'ðaʊt] ['kʊkɪŋ] .
and mix well without cooking .
和 混合 出色地 没有 烹饪 .

混合均匀，无需烹煮。

[ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [ku:l] , [ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['pɔ:ʃ(ə)n] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,
Allow them to cool , and then take a small portion at a time ,
允许 他们 到 凉爽的 , 和 然后 拿 一个 小的 部分 在 一个 时间 ,

待其冷却后，一次取少量食用。

[ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [nʌt] , [rəʊl] [ðem; ðəm] , [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [eg] , [ænd; ənd] [ɪn] [bred] [krʌmz] ,
the size of a nut , roll them , dip them in egg , and in bread crumbs ,
这 尺寸 的 一个 坚果 , 卷 他们 , 蘸 他们 在 蛋 , 和 在 面包 面包屑 ,

将它们搓成坚果大小，滚圆，蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [lɑːd] , [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
and fry in butter and lard , a few at a time .
和 炒 在 黄油 和 猪油 , 一个 很少 在 一个 时间 .

用黄油和猪油煎炸，一次煎几个。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Serve hot with powdered sugar .
服务 热的 和 粉末状 糖 .

趁热食用，撒上糖粉。

['tʃesnʌts] " ['ɑːlə] [luːtʃiːfɛroʊ]
CHESTNUTS " ALLA LUCIFERO
栗子 " 阿拉 路西法

栗子“ALLA LUCIFERO”

" [teɪk] ['fɔːti] [gʊd] ['tʃesnʌts] [ænd; ənd] [rəʊst] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] .
" Take forty good chestnuts and roast them over a slow fire .
" 拿 四十 好的 栗子 和 烤 他们 超过 一个 慢的 火 .

“取四十颗上好的栗子，用小火烤熟。”

[duː; də] [nɒt] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] [draɪd] [ʌp] [ɔː(r)] ['kʌləd] .
Do not allow them to become dried up or colored .
做 不是 允许 他们 到 变得 干燥 向上 或者 有色 .

不要让它们干枯或变色。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] ['keəfəli] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] ,
Remove the shells carefully , put them in a bowl ,
消除 这 贝壳 小心 , 放 他们 在 一个 碗 ,

小心地剥去蛋壳，放入碗中。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [wʌn] - [hɑːf] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [rʌm] [ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː]
and pour over them one - half a glass of rum and two or three
和 倒 超过 他们 一 - 一半 一个 玻璃 的 朗姆酒 和 二 或者 三
['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
tablespoons of powdered sugar .
汤匙 的 粉末状 糖 .

然后在上面浇上半杯朗姆酒和两三汤匙糖粉。

[set] ['faɪə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [rʌm] [ænd; ənd] [beɪst] [ðə; ði] ['tʃesnʌts] ['kɒnstəntli] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [ðə; ði]
Set fire to the rum and baste the chestnuts constantly as long as the
放 火 到 这 朗姆酒 和 绷 这 栗子 不断地 作为 长的 作为 这
[rʌm] [wɪl] [bɜːn] ,
rum will burn ,
朗姆酒 将要 烧伤 ,

点燃朗姆酒，并不断地用朗姆酒浇淋栗子，直到朗姆酒不再燃烧为止。

['tɜːnɪŋ] [ðə; ði] ['tʃesnʌts] [ə'baʊt] [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [əb'zɔːb] [ðə; ði] [rʌm] [ænd; ənd] [bɪ'kʌm] ['kʌləd] .
turning the chestnuts about so they will absorb the rum and become colored .
转弯 这 栗子 关于 所以 他们 将要 吸收 这 朗姆酒 和 变得 有色 .

将栗子翻过来，让它们吸收朗姆酒并变色。

['piːtʃɪz] [wɪð] [waɪn]
PEACHES WITH WINE
桃子 和 葡萄酒

桃子配葡萄酒

[teɪk] [fɔː(r)] ['veri] [raɪp] ['piːtʃɪz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [tuː] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊnz] ,
Take four very ripe peaches , cut them in two , take out the stones ,
拿 四 非常 成熟 桃子 , 切 他们 在 二 , 拿 出去 这 石头 ,

取四个熟透的桃子，对半切开，取出桃核，

[piːl] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
peel them , and cut them in thin slices .
果皮 他们 , 和 切 他们 在 薄的 切片 .

去皮，切成薄片。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [ʌp] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] .
Put them in a bowl and cover them up until wanted .
放 他们 在 一个 碗 和 覆盖 他们 向上 直到 通缉 .

把它们放在碗里，盖好，等需要的时候再拿出来。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [red] [waɪn] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,
Put in a saucepan one glass of red wine , two tablespoons of powdered sugar ,
放 在 一个 平底锅 一 玻璃 的 红色的 葡萄酒 , 二 汤匙 的 粉末状 糖 ,

在平底锅中放入一杯红酒、两汤匙糖粉，

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [raɪnd] [ɒv; əv] ['lemən] .
a piece of cinnamon , and a piece of a rind of lemon .
一个 片 的 肉桂 , 和 一个 片 的 一个 果皮 的 柠檬 .

一小块肉桂，和一小块柠檬皮。

[bɔɪl] [ðiːz] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔː(r)] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [ɪn] [ðə; ði] [bəʊl] [waɪl]
Boil these together , and then pour the liquid over the peaches in the bowl while
熬 这些 一起 , 和 然后 倒 这 液体 超过 这 桃子 在 这 碗 尽管
[stɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
still boiling .
仍然 沸腾 .

将这些食材一起煮沸，然后趁热将煮沸的液体浇在碗里的桃子上。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [bəʊl] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] [tuː] ['aʊəz] .
Cover the bowl , and allow it to stand for at least two hours .
覆盖 这 碗 , 和 允许 它 到 站立 为了 在 至少 二 小时 .

盖上碗，静置至少两个小时。

[ðen] [tɜːn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [sɜːv] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪn] .
Then turn into the dish in which you will serve the peaches and the wine .
然后 转动 进入 这 盘子 在 哪个 你 将要 服务 这 桃子 和 这 葡萄酒 .

然后将其倒入盛放桃子和葡萄酒的盘子中。

[hɒt] [waɪn]
HOT WINE
热的 葡萄酒

热葡萄酒

[pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspən] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [red] [ɔː(r)] [waɪt] [waɪn] , [ðə; ði] [fɜːst] [prɪ'fɜːd] .
Put into the saucepan one pint of red or white wine , the first preferred .
放 进入 这 平底锅 一 品脱 的 红色的 或者 白色的 葡萄酒 , 这 第一的 首选 .

往平底锅里倒入一品脱红葡萄酒或白葡萄酒，红葡萄酒更佳。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['hiːpɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [raɪnd] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔː(r)]
Add two heaping tablespoons of sugar , a piece of rind of lemon or
添加 二 堆积 汤匙 的 糖 , 一个 片 的 果皮 的 柠檬 或者
['ɒrɪndʒ] ,
orange ,
橙子 ,

加入两大勺糖，一片柠檬皮或橙皮，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [stɪk] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] .
and a small stick of cinnamon .
和 一个 小的 戳 的 肉桂 .

还有一小根肉桂棒。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɒntə] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Put it onto the fire and stir until the sugar is dissolved .
放 它 到 这 火 和 搅拌 直到 这 糖 是 溶解 .

将其放在火上搅拌，直到糖完全溶解。

[wen] [ðə; ði] [waɪn] [bɔɪlz] , [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [sʌm; səm] [tʃiːz] - [klɒθ] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː]
When the wine boils , strain it through some cheese - cloth and pour it into
什么时候 这 葡萄酒 沸腾 , 拉紧 它 通过 一些 奶酪 - 布 和 倒 它 进入
['ɡlɑːsɪz] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
glasses , and serve hot .
眼镜 , 和 服务 热的 .

葡萄酒煮沸后，用纱布过滤，倒入杯中，趁热饮用。

[mɪlk] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] [aɪs]
MILK OF ALMOND ICE
牛奶 的 杏仁 冰

杏仁奶冰

[teɪk] [wʌn] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] .
Take one half pound of almonds .
拿 一 一半 磅 的 杏仁 .

取半磅杏仁。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] [skɪnz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [rɪ'septək(ə)l] [ɒv; əv]
Remove the shells and skins , and put them into a large receptacle of
消除 这 贝壳 和 皮肤 , 和 放 他们 进入 一个 大的 容器 的
[kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
cold water .
寒冷的 水 .

去掉壳和皮，然后把它们放入一大容器冷水中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['bɪtə(r)] ['ɑːməndz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['nʌmbə(r)] .
Add three bitter almonds to the number .
添加 三 苦的 杏仁 到 这 数字 .

在这个数字上加上三颗苦杏仁。

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] ,
Remove them from the water , and pound them up in a bowl ,
消除 他们 从 这 水 , 和 磅 他们 向上 在 一个 碗 ,

将它们从水中捞出，放入碗中捣碎。

['ædɪŋ] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] .
adding from time to time a little water .
添加 从 时间 到 时间 一个 小的 水 .

不时加一点水。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʃiːz] - [klɒθ] [ænd; ənd] [rɪŋ]
Then add more water and put them into a cheese - cloth and wring
然后 添加 更多的 水 和 放 他们 进入 一个 奶酪 - 布 和 拧
[ˌaɪ 'tiː] ,
it ,
它 ,

然后加水，把它们放进纱布里拧干。

[tuː; tə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] [juː; jʊ] [kæn; kən] .
to extract all the juices you can .
到 提炼 全部 这 果汁 你 能 .

尽可能地榨取所有汁液。

[ðen] [paʊnd] [ðem; ðəm] [sʌm; səm] [mɔː(r)] , ['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
Then pound them some more , adding water , and squeeze out as before .
然后 磅 他们 一些 更多的 , 添加 水 , 和 挤 出去 作为 前 .

然后继续捣碎，加水，像之前一样挤出汁液。

[tuː; tə][ðə; ði][mɪlk][juː; jʊ][hæv; həv][ɪk'stræktɪd][frɒm; frəm][ðə; ði]['ɑːməndz][ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)]['teɪbəlˌspuːnz]
To the milk you have extracted from the almonds add four tablespoons
到 这 牛奶 你 有 提取 从 这 杏仁 添加 四 汤匙
[ɒv; əv]['paʊdəd]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf]['teɪblspuːn][ɒv; əv]['ɒrɪndʒ]['wɔːtə(r)] ;
of powdered sugar and one - half tablespoon of orange water ;
的 粉末状 糖 和 一 - 一半 汤匙 的 橙子 水 ;

在从杏仁中提取的牛奶中加入四汤匙糖粉和半汤匙橙汁;

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['friːzə(r)][ænd; ənd][friːz] .
put into the freezer and freeze .
放 进入 这 冰箱 和 冻结 .

放入冰箱冷冻。

[ɪf][dɪ'zaɪəd] , [juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][hɑːf][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv]['ɑːməndz][ænd; ənd][ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf]
If desired , you can put half the quantity of almonds and the other half
如果 想要的 , 你 能 放 一半 这 数量 的 杏仁 和 这 其他 一半
[ɒv; əv]['kæntəluːp][siːdz] ,
of cantaloup seeds ,
的 哈密瓜 种子 ,

如果需要，你可以放入一半的杏仁和另一半的哈密瓜籽。

[paʊnd][tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][prə'siːd][ɪn][ðə; ði][seɪm]['mænə(r)] .
pound together , and proceed in the same manner .
磅 一起 , 和 继续 在 这 相同的 方式 .

将它们捣碎，然后按同样的方法继续操作。

[ðɪs][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɪz][rɪ'freʃɪŋ][ænd; ənd][dɪ'lɪʃəs] .
This combination is refreshing and delicious .
这 组合 是 令人耳目一新 和 可口的 .

这种搭配清爽可口。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷



开口如有神